okoladna torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x4):

- **6**jaja
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike** kakaoa

Za cokoladni fil:

- **12**žumanaca
- **150 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **250 ml**slatke pavlake
- **250 g**margarina

Za fil sa malimana:

- **800 g**malina
- **100 ml**vode
- **200 g**šecera
- **20 g**želatina
- **2 kašike**gustina
- **4 kašike**vode

Za dekoraciju:

- **200 g**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **30 g**šecerne perle

I još:

- **200 g**cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Izmiksati belanca u cvrst šam sa šecerom. Postepeno dodati žumanaca i mutiti dok ne postanu penasta, a zatim varjacom umešati brašno i kakao. Smesu sipati u pleh i peci na 200 C oko 10 minuta. Napraviti na isti nacin još 3 ovakve kore.

Žumanca izmiksati sa šecerom i skuvati fil na pari. Pavlaku zagrevati, ali da ne provri i preliti izlomljenu cokoladu. Više puta promešati da se napravi glatka ganaš krema. Ohladiti.

Želatin preliti sa malo hladne vode i pustiti da nabubri. Maline kuvati sa šecerom 10 minuta, pa dodati gustin koga ste razmutili sa malo hladne vode i kuvati još 5 minuta. Skloniti sa šporeta, pustiti da se par minuta prohladi pa umešati nabubreli želatin. Pustiti da se ohladi.

Margarin umutite penasto pa dodajte fil skuvan na pari i ganaš kremu. Sve zajedno izmiksati da se napravi glatka krema.

Filovati: Kora, polovina cokoladnog fila, kora, pola fila sa malinama, kora, druga polovina cokoladnog fila, kora i fil sa malinama. Zagrejte pavlaku ali da ne provri, prelijte cokoladu polomljenu na sitnije kocke, pustite par minuta da ujednaci i zagreje pa mešajte dok se ne otopi i napravi glatka krema. Pustite da se prohladi pa prelijte tortu. Dekorišite šecernim perlama i rendanom cokoladom.

okoladu istopite sa uljem a papir za pecenje izmerite po obimu i visini torte pa prelijte cokoladu preko papira.Pustite par minuta da se prohladi cokolada a onda isecite makazama na kocke po želji.Ostavite u frižideru da se skroz ohladi cokolada pa skidajte cokoladu sa papira i reajte oko torte.

Dobro rashadite i uživajte u ukusu. Prijatno !

Savet