

Torta sa malinama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **100** gmaslaca/margarina
- **120** mlmleka

Za fil:

- **1** lmleka
- **8** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **1** kašikagustina
- **150** gmaslaca/margarina

Ostalo:

- **250** gbiskvita sa želeom od maline
- **300** gmalina
- **1** caša (**200g**)cokoladne glazure
- **100** gšlag krema od vanile
- **200** mlmleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm), rasporediti.

Peci (tj. sušiti) 10 minuta u rerni zagrejanoj na 180C.

Puding i gustin pomešati pa usuti 250 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 750 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Preko kore staviti fil (polovinu kolicine).

Zatim poreati red biskvita (cokolada na dole).

Preko rasporediti maline pa drugu polovinu fila. Glazuru pripremiti po uputstvu i staviti preko fila.

Ostaviti da se ohladi pa skinuti obruc. Umutiti šlag krem od vanile sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet