

oko malina



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastoјci

Za kore:

- **21**belance
- **900** gšecer u prahu
- **100** gcokolada
- **4,5** kašikekakaoa
- **3** kašikesirca

Fil 1:

- **21**žumance
- **300** gšecera
- **300** gcokolade
- **1**margarin

Fil 2:

- **500** mlslatke pavlake
- **600** gmalina
- **200-300** gšлага

Priprema

7 belanaca umutiti sa 300 g šecera u prahu, 1 kašikom sirceta, 1,5 kašikom kakaoa i na kraju dodati rendanu cokoladu, (100 g cokolade raspodeliti za 3 kore). Koru sušiti na pek-papiru 40 minuta na 180 stepeni. Napraviti

3 kore.

Fil 1: 21 žumance umutiti dobro mikserom sa 300 g šecera, pa kuvati na pari. Na kraju kuvanja dodati 300 g cokolade i 1 margarin. Ostaviti da se ohladi.

Fil 2: Umutiti 500 ml slatke pavlake.

Filovati: kora, fil 1, maline, fil 2, kora, fil 1, maline, fil 2-kora, fil 1, šlag.

Savet

Torta je predivna i veoma izdašna :)