oko malina torta



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**kristal šecera
- **300 ml**kisele vode
- **20 ml** ulja
- **2 kašike**meda
- **2 kesice**praška za pecivo
- **4 kašike** kako praha
- **10 kašika**mlevenih lešnika
- **500 g**brašna

Fil 1:

- **1,4 l**soka od pomorandzi
- **5 kesica**pudinga od vanile
- **15 kašika**šecera
- **250 g** margarina (posnog)

Fil II:

- **400 g**posnog šlaga
- **350 ml** mineralne vode
- **150 g** malina
- **100 g** mlevenih lešnika

Dekoracija:

- **200 g**posnog šlaga
- **100 ml** vode

Priprema

Kore: U ciniju pomešati 150 ml kisele vode i 100 ml ulja sa 125 g šecera i kašikom meda. Dodati 2 kašike kakao praha i 5 kašike mlevenih lešnika, sa postepeno dodajuci 250 g brašna pomešanog sa 1 praškom za pecivo sjediniti sve sastojke. Dobijenu smesu spiati u pleh obložen papirom za pecenje i peci 200 C oko 20 minuta. Na isti nacin napraviti još jedn koru. Pecene kore ostaviti da se ohlade, a zatim ih poprecno preseci napola.

Fil I: U 4 dl soka razmutiti puding, a ostatak ostaviti da provri sa šecerom. Dodati puding u kljucali sok i mešati dok se ne zgusne. Posebno umutiti margarin, te ga sjediniti sa ohlaenim pudingom. Fil II: Umutiti šlag s kiselom vodom. Odvojiti 1/3 u drugu posudu na dodati maline i promešati kašikom. U preostali šlag dodati mlevene lešnike i umutiti mikserom.

Prvu koru premazati 1/3 prvog fila, a zatim polovinom fila s lešnicima. Saviti drugu koru, premazati je prvim filom, te filom sa malinama. Odozgo staviti trecu koru, premazati je preostalim prvim filom, te filom s lešnicima. Završiti poslednjom korom.

Na kraju umutiti šlag prema uputstvu i premazati celu koru.

Savet

.