

Maruškina vocna torta sa malinama i jagodama



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za žutu koru:

- 5 jajeta
- **60** g šecera
- **3 kašike** ulja
- 1 prašak za pecivo
- **70** g brašna
- **150-200** g marmelade

Za tamnu koru:

- 5 jajeta
- **60** g šecera
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50** g brašna
- **2 kašike** kakaa
- **150-200** g marmelade

Beli fil:

- **500** ml mleka
- **150** g brašna
- **250** g margarina
- **200** g šecera

Fil od jagoda:

- 500 g jagoda
- 50 g gustina
- 4 kašike šecera

Fil od malina:

- 500 g malina
- 50 g gustina
- 5 kašika šecera

Dekoracija:

- 200 g šlaga
- 100 g bele čokolade
- 20-30 g celog lešnika

Priprema

Umutiti koru za rolat od jaja, šecera, praška za pecivo, ulja i brašna. Smesu izliti u pleh obložen pek-papirom. Peci u rerni na 200 stepeni, oko 25 minuta. Pecenu koru izvaditi pažljivo na krpu i urolati. Kad se malo prohladi, odrolati koru, premazati je. Urolati sa strec folijom i odložiti na hladno do služenja. Isti postupak ponoviti i sa tamnom korom stim da se dodaje i kakaao. Od pola litre mleka odvojiti 2 dl i u njemu razmutiti brašno. U preostalo mleko dodati šecer i staviti na šporet da provri. Kada mleko provri dodati razmuceno brašno i kuvati fil dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se dobro ohladi i u hladan dodati izmiksani margarin. Izgnjeciti jagode, odvojiti mali deo od puštenog soka (ako su jagode zamrznute one će tokom odmrzavanja pustiti sok, a ako su sveže onda gustin razmutiti u 2 dl soka od jagode) pomešati ga s gustinom i šecerom. Preostali pire od jagoda zagrevati, pa kad prokljuca, ukuvati rastvoreni gustin. Izgnjeciti maline, odvojiti mali deo od puštenog soka (ako su maline zamrznute one će tokom odmrzavanja pustiti sok, a ako su sveže onda gustin razmutiti u 2 dl soka od maline) i pomešati ga s gustinom i šecerom. Preostali pire od malina zagrevati, pa kad prokljuca, ukuvati rastvoreni gustin. Šlag umutiti na uobicajen način. Finalni postupak: Rolate iseci na parčad pa u okruglu modlu reati naizmenicno žuti i tamni rolat u krug, preko rolata naneti beli fil, a preko njega ohlaen fil od malina. Preko fila od malina opet poreati naizmenicno rolate, preko njih beli fil, a preko njega fil od jagode. Celu tortu premazati šlagom i ukrasiti otopljenom belom čokoladom i lešnicima.

Savet