Torta sa malinama i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6**jaja
- **180 g**šecera
- **90 g**gustina
- **90 g**brašna

Prvi fil:

- **400 g**malina
- **po potrebi** šecer
- **po potrebi**gustin
- **po potrebi** voda
- **50 g** putera

Drugi fil

- **3 dl**mleka
- **2 kašike**šecera
- **1**puding od cokolade
- **50 g**cokolade
- **1/2 pakovanja**putera

Ostalo:

- **200 ml**slatke pavlake
- **150 g**cokolade
- **2 kesice**šlaga

Priprema

Umutiti dobro žumanca sa šecerom, dodati brašno pomešano i prosejano sa gustinom. Belanca umutiti posebno u cvrst sneg i po malo dodavati u žumanca i lagano sjediniti. Izliti u kalup sa pek papirom promera 28 cm i ispeci na 180 stepeni 20-25 minuta. Ohlaen biskvit preseci na tri dela.

Maline malo izgnjeciti da puste sok, dodati šecer po ukusu, i malo prokuvati. Preruciti u cedaljku i ispasirati da se odstrane semenke. U to dodati vode da bude ukupno 4 dl i ponovo prokuvati, ako treba dodati šecer po svom ukusu. Ohladiti, odvojiti malo da bi se razmutio gustin otprilke 2-3 kašike i vratiti nazad i skuvati. U toplo dodati puter i sve sjediniti.

Skuvati puding, dodati u vruce cokoladu i kašicicu putera, sve izmutiti. Ja miksam stalno i tako brzo ohladim puding i odmah mu dodam ostatak omekšalog putera i sve zajedno umutim.

Glazura ganche: 200 ml slatke pavlake ugrejati da ne provri i rastopiti 150 g cokolade, prohladiti i sipati preko gornje kore. Ukrasiti šlagom. Ja sam dodala u šlag malo ganachea.

Savet