Torta od malina



Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1 kašika sirceta

Fil I:

- 5 žumanaca
- 5 kašika šecera
- 1/2 margarina
- 1/4 l mleka
- 1 kesica pudinga od vanile

Fil II:

- 2 pudinga od malina
- 1/2 l soka od maline
- 3 kašike džema od maline
- 300 g malina

Dekoracija:

- 3 šlaga
- cokolada (za glazuru)

Priprema

Kora: Ulupati 5 belanaca u cvrst sneg, dodati zatim jednu po jednu 10 kašika šecera. Kada se sve to dobro umuti, dodati jednu kašiku sirceta.

Prethodno dobro ugrejati rernu, sipati masu u podmazan pleh i peci na 100 C 60 – 80 minuta).

Fil I: Izmutiti mikserom 5 žumanaca i 5 kašika šecera, a zatim tu masu skuvati u 1/4 litre mleka (kuvati na 1,5 na strujnom šporetu).

Posebno pomešati 1 kesicu pudinga od vanile sa malo hladnog mleka i dodati u prethodnu masu kada provri.

Kada se ohladi dodati 1/2 umucenog margarina.

Fil II: 2 pudinga od maline, 1 supenu kašiku gustina skuvati u 1/2 litara soka od maline, dodati 3 kašike džema od maline i 300 gr malina, dodati tek kada se fil ohladi.

Redosled: Kora, fil II, fil I, glazura od cokolade, 3 šlaga.