Torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo

- **12** jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**brašna
- **3 kašike**kakao

Fil

- **1 l**mleka
- **5**jaja
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina ili putera
- **4**pudinga od vanile
- **2 kesice**vanilin šecera

Fil 2

- **1** kisela pavlaka
- **100 g**šlag kreme od vanile

Fil 3

- **700-800 g**malina

Preliv

- **1/2 l**soka od malina ili višanja

Za ukrašavanje

- **200 g**šlaga u prahu
- **2 dl**mleka ili kisele vode

Priprema

Umutiti 3 kore od navedenih sastojaka od po cetiri jaja. 4 belanca umutiti u cvrst sneg, pa dodati 4 kašike šecera, mutiti još malo, pa dodati žumanca, jedno po jedno. Na kraju dodati 1 kašiki kakao i 4 kašike brašna. Lagano izmesati. Peci 15-tak minuta na 150 stepeni. Isti je postupak za sve tri kore.

Fil 1: umutiti jaja sa šecerom, a mleko staviti da provri od kog treba odvojiti oko 2 dl. U umucena jaja dodati puding i mleko koje ste prethodno odvojili. Dobro umutiti i sipati u mleko. Kuvati neprekidno mešajuci dok se ne zgusne. Kada se fil ohladi, dodati umucen margarin ili puter.

Fil 2: umutiti pavlaku sa šlag kremom. Mutiti oko pet minuta.

Izmešati fil 1 i fil 2.

Filovati tortu na sledeci nacin: staviti koru i preliti je trecinom soka. Preko nje staviti fil, pa maline, pa ponovo fil. Preko toga staviti drugu koru. sve ponavljati sa svakom korom. Tortu možete premazati filom ukoliko ne želite da je premažete šlagom. Torta treba da odstoji neko vreme u frižideru kako bi se stegla i upila.

Savet