

Malaga torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **12**jaja
- **10** kašika šecera
- **14** kašikamljevenih oraha
- **100** grendane cokolade
- **4** kašike brašna

Fil:

- **300** g grožica
- **250** g putera
- **250** g prah šecera
- **200** g mljevenih oraha
- **200** g mljevene plazme
- **100** grendane cokolade
- **300** g vrelog mlijeka
- bocicaruma

Za dekoraciju:

- **250** ml slatke pavlake
- malomljevenih oraha

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Mutiti bjelanca u cvrst snijeg, dodati šecer i mutiti. Zatim dodati jedno po jedno žumance. Brašno, mljevene orahe i rendanu cokoladu sjediniti, pa lagano umiješati u smjesu. Od ove smjesе ispeci 2 cetvrtaste kore, koje cemo kasnije prepoloviti (ako radite u okroglom kalupu za tortu, onda ispecite 3 kore).

Fil: Suho grožje potopiti u rum. Pjenasto umutiti puter i šecer. Orahe i keks sjediniti, pa preliti vrelim mlijekom. Kad se orasi prohlade, dodati rendanu cokoladu, ocijeene grožice, pa sjediniti sa puterom. Sve dobro umutiti.

Svaku od 2 kore prepoloviti, tako da se dobiju 4 kore.

Svaku koru premazati filom.

Cijelu tortu premazati filom.

Umutiti šlag, pa premazati cijelu tortu. Dekorisati po želji.

Savet

Dobro ohladiti prije posluživanja.