

Vocna torta (maline)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **250** gšecera
- **2** kašikeoštrog brašna
- **350** gmlevenih oraha

Za fil:

- **12**žumanaca
- **200** gšecera
- **200** gmlecne cokolade
- **2** kašikeekstrata ruma
- **250** gmargarina

Ostalo:

- **300** gmiksanih malina
- **2** kesicekrem šлага od cokolade

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom dok se šecer ne istopi. Dodati mlevene orahe i brašno i lagano promešati varjacom. Podeliti u dva pleha i peci na 190 C 20 minuta.

Umutiti žumanca, šecer i kuvati na pari. Pred kraj dodati cokoladu i rum. Kada se fil ohladi dodati margarin i dobro ulupati. Kore iseci po dužini da se dobiju 4 pravougaonika i filovati naizmenicno: Krem sa margarinom, maline, krem šlag od cokolde, kora pa ispocetka dok se sve ne utroši. Krem šlagom od cokolade posebnim nastavkom napraviti ružice i ukrasiti tortu. Prijatno!

Savet