

Vocna torta sa medom i malinama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **8 kašika**šecera kristala
- 2 dlmleka
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 4 kašikeulja
- 2 kašikeruma
- 3 kašiketecnog meda
- 5 kašikamlevenih oraha
- 1 kašicicacimeta
- 2 kašikekakaa
- 10 kašikabrašna

Fil:

- 5jaja
- **200 g**šecera kristala
- 1 kesicavanilin šecera
- 3 dlmleka
- 3 kašiketecnog meda
- 5 kašikabrašna
- **200 g**margarina
- **150 g**malina
- **100 g**cokolade

Ukrašavanje torte - šam:

- 4 belanaca
- 16 kašika šecera kristala
- 6-7 kašika vode obične

Priprema

Umutiti jaja viljuškom i dodati brašno, pa izjednaciti u glatku masu, bez grudvica. Nalivati po malo mleka, mešajući, da se razredi masa. Ostatak mleka, tečni med, šećer i vanilin šećer staviti u posudu za fil (sa duplim dnom) da provri. Skinuti sa plotne i u tankom mlazu ulivati razreenu masu u vrelo mleko, stalno mešajući, pa vratiti na plotnu i kuvati uz mešanje, da se fil zgusne, a i brašno skuva. U vruć fil dodati margarin i mešati da se rastopi i pretvori u kompaktnu masu. Ostaviti da se ohladi, povremeno mešajući zbog hvatanja korice po vrhu.

Umutiti žumanca, tečni med i šećer u glatku masu, pa dodati izmešano prosejano brašno, mlevene orahe, prašak za pecivo, cimet i kakao. Dodati rum, ulje i mleko i mutiti da se sve izjednači. Belanca umutiti u čvrst sneg, pa dodati umućenoj masi, lagano mešajući. Sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju (35 x 20 cm) i peći 15-20 minuta na 180 C. Probati čačalicom da li je kora pečena.

Kada se kora malo prohladi, ostrim dugim nožem je horizontalno preseći na dva mesta, tako da se dobiju tri kore.

Prvu koru premazati trećinom ohlađenog fila, preko fila rasporediti polovinu malina i narendati čokoladu. Isto ponoviti i sa drugom korom, pa staviti treću koru.

Odozgo i okolo tortu premazati filom.

Za ukrašavanje torte umutiti šam od belanaca i šecera. U šerpicu staviti šećer i vodu, samo da šećer ogrezne (da se pokvasi), pa kuvati sirup na srednjoj temperaturi, kao za slatko.

Umutiti belanca u čvrst sneg. Vreo sirup sipati u vrlo tankom mlazu u belanca, povremeno prekidanom, uz stalno mućenje belanaca i izjednačavanje mase, da sirup dopre u svu količinu belanaca. Nakon izručnog sirupa, nastaviti mućenje u svim pravcima još par minuta, pri čemu se šam zgušnjava i hladi.

Pripremljenim samom premazati tortu, ukrasiti špricom za tulumbe i narendati malo čokolade.

Savet

Ovakve torte trebalo bi da odstoje nekoliko sati ili da prenoe, da bi se kore upile fil.