

Torta od malina by Mila



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **2** jajeta
- **125** gbrašna
- **50** mlvode
- **100** gšecera
- **1/2** vreciceprška za pecivo
- **1** vrecicavanilin šecera
- **50** mlulja

Fil:

- **1** lvode
- **3** vrecicepuđinga od maline
- **12** kašikašecera
- **800** gmalina
- **75** gmargarina
- **200** mlslatke pavlake

Još potrebno:

- **1** duplo pakovanjepiškota
- **2** vrecicešlag pene

Priprema

Kora: Rernu ukljuciti da se greje na 180 C. Belanjke istucite u cvrst snjeg sa malo soli, treba biti jako cvrsto, da se može rezati. Žumanjke i šecer istucite u penastu i svetložutu masu. Smesi od žumanaka dodati ulje, promešati, pa dodati vrucu vodu. U posebnu zdelu promešati brasno, prašak za pecivo, te dodati smesi od žumanjaka, biti ce gusto pa treba lagano mešati. U tu smesu na kraju polagano dodavati sneg od belanjaka. Okrugli pleh obložiti pek papirom ili dobro premazati margarinom i ravnomerno rasporediti smesu te peci na 180 C u zagrejanoj rerni, proveriti cackalicom.

Fil: Maline dobro ocediti. U litar vode skuvati pudinge sa 12 kašika šecera. Dok još kuva puding, dodati mu trecinu oceenih malina i izmešati. Smesu ostaviti da se dobro ohladi. U ohladnjenu smesu dodati 75 g margarina i umucenu slatku pavlaku. Dobro izmiksati, te dodati ostatak oceenih malina i rucno izmešati fil.

Filovanje: Prohlaenu koru izbockati cackalicom, te je natopiti sokom od oceenih malina. Zatim je filovati sa polovinom fila. Preko fila poredati piškote (2 reda) i posuti ih sokom od isceenih malina. Preko piškota sasuti drugu polovinu fila i izravnati. Tortu ostaviti da se stegne na par sati ili preko noci. Ohladjenu tortu ukrasiti sa 2 umucene šlag pene ili po želji.

Savet