

## *Torta od malina by Mila*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 2 jajeta
- 125 g brašna
- 50 ml vode
- 100 g šecera
- 1/2 vrećice praška za pecivo
- 1 vrećica vanilin šecera
- 50 ml ulja

#### **Fil:**

- 1 l vode
- 3 vrećice pudinga od maline
- 12 kašika šecera
- 800 g malina
- 75 g margarina
- 200 ml slatke pavlake

#### **Još potrebno:**

- 1 duplo pakovanje piškota
- 2 vrećice šlag pene

### **Priprema**

Kora: Rernu uključiti da se greje na 180 C. Belanjke istucite u cvrst snjeg sa malo soli, treba biti jako cvrsto, da se može rezati. Žumanjke i šećer istucite u penastu i svetložutu masu. Smesi od žumanaka dodati ulje, promešati, pa dodati vruću vodu. U posebnu zdjelu promešati brasno, prašak za pecivo, te dodati smesi od žumanjaka, biti će 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 šećera. Dok još kuva puding, dodati mu trećinu ocedjenih malina i izmešati. Smesu ostaviti da se dobro ohladi. U ohladjenu smesu dodati 75 g margarina i umućenu slatku pavlaku. Dobro izmiksati, te dodati ostatak ocedjenih malina i ručno izmešati fil.

Filovanje: Prohlaenu koru izbockati cackalicom, te je natopiti sokom od ocedjenih malina. Zatim je filovati sa polovinom fila. Preko fila poredati piškote (2 reda) i posuti ih sokom od iscedjenih 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 umućene šlag pene ili po želji.

## **Savet**