

Malaga torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 100 gšlaga
- 100 grendane cokolade
- 50 gsuvog groža
- 50 gžele bombona
- izmrvljeno testo
- 2 - 3 kašikeruma

Premaz:

- 100 gšlaga
- 50 grendane cokolade
- malomleka

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer pa dodati prašak za pecivo i brašno. Okruglu modlu premazati uljem i u nju sipati

pripremljenu masu. Rernu zagrijati na 200 stepeni i ispeci koru pazeci da ne izgori. Kada je kora pecena, izvaditi je iz kalupa i ostaviti da se skroz ohladi. Ohlaenoj kori iseci pri vrhu poklopac i unutra izdubiti sredinu. Umutiti šlag sa mlekom pa u njega staviti izmrvljeno testo iz sredine, seckane žele bombone, suvo grože, rendanu cokoladu i rum. Sve lepo sjediniti i napuniti tortu filom. Umutiti šlag sa mlekom i malo premazati gornji deo torte, staviti poklopac i na njega naneti ostatak šlaga i ravnomerno rasporediti. Narendati cokoladu i posuti je po šlagu.

Savet