

## **Torta od malina (2)**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **2** kašice praška za pecivo,
- **6** kašik brašna

#### **Krema:**

- **500** ml mlijeka
- 2 pudinga od vanilije
- **5** kašika šecera
- **125** g margarina
- 1 vinil šefer
- **2** kašike štaub šecera

### **Priprema**

Ispeci 2 kore od jaja, brašna, šecera i praška za pecivo u kalupu 24 cm.

Krema: skuhati pola litre mlijeka sa 2 pudinga od vanile i 5 kašika šecera. U ohlaen fil dodati 125 g margarina koji smo mutili sa 1 vanil šeferom i 2 kašike štaub šecera.

Ispocene i ohlaene kore namazati sa po 2 kašike pekmeza od jagoda.

Filovati tortu: kora, pekmez, krema, maline, šlag, druga kora, krema, šlag i na kraju maline.

### **Savet**

Umjesto malina možete staviti bilo koje voće