

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



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 2 kašicicepraška za pecivo,
- 6 kašikabrašna

#### **Krema:**

- 500 mlmlijeka
- 2pudinga od vanilije
- 5 kašikašecera
- 125 gmargarina
- 1vinil šecer
- 2 kašikeštaub 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 ohla?en fil dodati 125 g margarina koji smo mutili sa 1 vanil šecerom i 2 kašike štaub šecera.

Ispocene i ohla?ene 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