

Torta od borovnica



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanca
- **6 kašika** šecera
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** gustina
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **1/2** prašak za pecivo

Fil:

- **6** žumanca
- **1/2** l mleka
- **8 kašika** šecera
- **3** vanilin šecera
- **9 kašike** brašna
- **250 g** margarina
- **200 ml** kisele pavlake
- **50 g** čokolade
- **150 g** borovnica

Priprema

Umutite belanca u cvrst sneg pa dodajte šecer i umutite. Smanjite mikser na najslabiju brzinu pa dodajte ulje, gustin i kakao i na kraju prašak za pecivo promešajte samo kratko. Rasporedite ravnomerno u pleh velicine

rerne pokriven papirom za pecenje i pecite otprilike 20 minuta na 180 C. Ohlaženu koru presecite na 3 uzdužne snite, dakle ne po debljini, vodoravno, nego horizontalno, na tri duge šnite. Žumanca umutite sa šećerom i malo mleka (koje ste oduzeli od onih 1/2 litra) pa dodajte i brašno, umutite i sipajte u mleko koje je provrelo na pari. Mešajte dok se fil ne zgusne. Margarin možete da dodate u vruć fil ili da ga umešate mikserom u hladan. Kako god da uradite, kada sjedinite krem sa margarinom podelite ga na dva dela. U jedan deo fila umešajte otopljenu čokoladu, a u drugi kiseli pavlaku. Prvu šniticu premazite tamnim filom, pospite je obilno borovnicama, pa prekrijte svetlim filom. Ponovite sa drugom korom, a na treću ne stavljate borovnice već samo tamni pa svetli fil. Tortu odozgo premazati ostatkom fila i dekorisati po želji, šlagom, čokoladom...

Savet

Veoma je ukusna i kremasta.