

## *Krem torta sa malinama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** mleka
- **10 kašika** šećera
- **3** pudinga od vanile
- **300 g** mlečne (Milka) čokolade
- **100 g** bele (Milka) čokolade
- **1/2** l slatke pavlake
- **2 kesice** želatina
- **5 kašika** šećera u prahu
- **200 g** krem sira
- **1** čašica pavlake
- **300 g** malina
- **1** voćni jogurt od maline (330 ml)
- **1 veće pakovanje** plazma keksa

#### **...i još:**

- **2 pakovanja** krem šlaga od čokolade

### **Priprema**

Od 1 l mleka odvojiti 200 ml, da se razmuti puding. Ostalo mleko, zajedno sa šećerom staviti da proključa. U provrelo mleko zakuvati razmuceni puding.

Vruc puding podeliti na dva dela. U jednu polovinu dodati 300 g izlomljene mlečne čokolade, a u drugu polovinu staviti 100 g izlomljene bele čokolade. Mešati da se čokolada otopi. Kada se čokolada otopila, oba fila pokriti sa providnom folijom i ostaviti da se potpuno ohlade.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Slatku pavlaku umutiti u cvrsti šlag. Dodati krem sir, kiselu pavlaku i šećer, pa sve sjediniti. U otopljeni želatin sipati malo vocnog jogurta, mešati da se želatin potpuno otopi (paziti da ne prokljuca). U umucenu pavlaku dodati ostatak vocnog jogurta, kao i pripremljeni želatin. Umutiti da se svi sastojci sjedine.

U ohlaene filove (crni i žuti) dodati po 5 kašika umucene pavlake sa želatinom. Umutiti mikserom da kremovi postanu penasti. U ostatak slatke pavlake dodati maline i kašikom izmešati.

Uzeti dublju šerpu (vel. 28 cm) i obložiti je providnom samolepljivom folijom. Kalup sa obrucem ne može da se koristi zbog visine torte.

U šerpu prvo sipati ceo beli fil, pa preko njega deo crnog fila. Zatim preko crnog fila ide ceo fil sa pavlakom i vocem, pa druga polovina crnog fila. Preko crnog fila poreati plazmu, prethodno potopljenu u mleko. Pokriti i gornju površinu torte sa folijom i ostaviti u frižideru preko noci.

Sutradan izvaditi tortu, prevrnuti je na tacnu za služenje, skloniti foliju i premazati sa umucenim krem šlagom od čokolade. Ukrasiti po želji.

## **Savet**