

Torta sa malina i ribizlama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- **140 g**šecera
- 2vanilin šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **140 g**brašna
- 1prašak za pecivo

Krema:

- **300 g**šlaga
- **100 g**šecera
- 5 dlkisele vode
- **1 kesica**želatina
- **300 g**malina
- **300 g**ribizle
- **150 g**mlecne cokolade-rendane

Priprema

3 jaja umutiti sa 70 g šecera, 1 vanilin šećerom, umešati 1 kašiku kakaa, 70 g brašna i pola praška za pecivo. Testo uliti u tepsiju i peći oko 30 minuta na 200 stepeni. Isto ispeci i drugu koru od preostalih sastojaka.

Želatin pripremiti prema uputstvu, šlag umutiti sa šećerom i kiselom vodom nekoliko kašika izvaditi za premaz. Želatin malo zagrejati i umešati u vecu kolicinu šlaga, umešati maline i ribizle.

Prvu koru premazati kremom staviti drugu koru premazati šlagom i posuti rendanom cololadom. Ostaviti u frižideru nekoliko sati ili jedan dan.

Savet