

Šnit torta sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3** jajeta
- **4** kašike šecera
- **1** kašika brašna

Za žuti fil:

- **1** puding od vanile
- **3** kesice vanilin šecera
- **5** dlmleka
- **125** g margarina
- **2** kašike šecera u prahu

Za crveni fil.

- **300** g malina
- **4** kašike šecera
- **1** kesica želatina

Za ukrašavanje:

- **100** g cokolade
- **2** dlslatke pavlake

Priprema

Za koru, umutiti belanca sa šecerom, pa dodavati jedno po jedno žumance uz neprestano mucenje. Na kraju lagano umešati i brašno, pa ispeci koru u plehu obloženom pek papirom 20 minuta na 180 stepeni. Ohladiti, pa preseći na pola po dužini.

Za žuti fil, staviti da provri 4 dl mleka sa vanilin šecerom, a u preostalom mleku razmutiti puding, pa skuvati. Posebno umutiti margarin sa prah šecerom, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom.

Za crveni fil, staviti maline sa šecerom i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Želatin razmutiti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. Kada su maline gotove, skinuti sa šporeta, umešati želatin da se rastopi i ostaviti da se prohladi.

Koru filovati trecinom žutog fila, preko naneti polovinu fila sa malinama, staviti drugu koru, pa ponoviti - žuti fil, crveni fil. Ostatkom žutog fila premazati tortu sa strane. okoladu otopiti i preliti preko malina, a umucenom slatkom pavlakom premazati tortu sa strane i ukrasiti.

Savet