

Torta od malina (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml** kisele pavlake
- **150 g** prah šecera
- **100 g** šlaga
- **1 dl** vode
- **3 kesice** želatina
- **1 veće pakovanje** piškota
- **300 g** malina
- **po potrebi** sok od narandže

Priprema

Kiselu pavlaku umutiti ručno sa šećerom u prahu. Posebno umutiti 100 g šlaga sa 1 dl vode, pa sastaviti sa kiselom pavlakom.

Želatin razmutiti u coljici hladne vode. Zagrejati ga na šporetu samo koliko da se otopi i postane staklast. Nikako ne sme da provri. Kada se malo prohladi, dodati kašiku dve pavlake i umutiti kašikom, a zatim sastaviti sa ostatkom pavlake. Ovo se radi da bi se temperatura pavlake i želatina izjednačila i da se ne bi stvorile grudvice.

Šerpu ili pleh (u zavisnosti da li hocete okruglu ili četvrtastu tortu) obložiti folijom. Po dnu poređati piškote koje

se prethodno provuku kroz sok od narandže. Preko piškota sipati polovinu smese, poređati voće, pa drugu polovinu smese i na kraju red piškota.

Staviti u frižider najmanje 3-4 sata, a može i duže. Kada se stegne, izručiti na tacnu, ukloniti foliju i možete dekorisati, šlagom ili fondanom.

Savet