

## **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**šлага
- **1 dl**vode
- **3 kesice**želatina
- **1 vece** pakovanjebebi piškota
- **300 g**malina
- **po potrebi** sok od narandže

### **Priprema**

Kiselu pavlaku umutiti rucno sa šecerom u prahu. Posebno umutiti 100 g šлага sa 1 dl vode, pa sastaviti sa kiselom pavlakom.

Želatin razmutiti u coljici hladne voode. Zagrijati 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 izjednacila i da se ne bi stvorile grudvice.

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

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

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

### **Savet**