

Najlepša malina torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 7 belanaca
- 8 kašika šecera
- 7 kašika mlevene plazme
- 1 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 150 g pudinga od vanile
- 100 ml vode
- 2 žumance
- 200 g šecera u prahu
- 1/2 margarina
- 125 g putera
- 400 g šlaga
- 800 g malina

Priprema

Kora: 7 belanaca umutiti sa 8 kašika šecera, dodati 7 kašika mlevenog keksa i 1 kašiku brašna i 1/2 praška za pecivo. Ispeci 3 kore, (svaku mutiti posebno). Fil: U 1 l mleka dodati 200 g šecera. 150 g pudinga od vanile razmutiti u 100 ml vode (dodati puding pre nego što mleko provri), vratiti na vatru i kuvati. Kada se skuva

presuti u plasticnu posudu i odozgo navuci plasticnu kesu da se ne uhvati kora. 21 žumance i 200 g šecera u prahu i 125 g putera skuvati na pari. Umutiti 1/2 margarina, pa dodati ohlaenom pudingu. Spojiti ohlaen puding i ohlaena skuvana žumanca. 400 g šlaga umutiti sa ohlaenom vodom. Filivati: Kora-žuti fil-voce-šlag...i tako naizmenicno.

Savet