

Malinasta koko fantazija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **150 g** Menaž cokolade
- **150 g** putera
- **6** belanaca
- **150 g** šecera
- **6** žumanaca
- **50 g** šecera
- **150 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo

Za fil od malina:

- **500 g** malina
- **4 kašike** šecera
- **2,5 dl** vode
- **1 kesica** pudinga od malina
- **2 kašike** gustina

Za ganache fil:

- **6 dl** slatke pavlake
- **300 g** Menaž cokolade

Za svetli fil:

- 3 dl slatke pavlake
- 3 kašike šecera
- 100 g karamela sa lešnikom

Priprema

Na tihoj vatri u posudi istopiti 150 g putera i 150 g cokolade. Ostaviti da se prohladi. Umutiti 6 belanaca sa 150 g šecera. Posebno umutiti 6 žumanaca sa 50 g šecera, dodati prohladenu cokoladu i dodati 150 g brašna i prašak za pecivo. Umutiti dobro masu, pa muteci dodavati kašiku po kašiku umucena belanca. Umucenu masu staviti u kalup precnika 24 cm. Peci na 170 stepeni 30 minuta. Pecenu koru dobro ohladiti i vodoravno preseći 2 puta da dobijemo 3 kore. Fil od malina: U maline (ja koristim zamrznute) staviti 1,5 dl vode. Dobro izblendirati, dodati 4 kašike vode i staviti na vatru da prokljuca. Umutiti 1 puding od malina sa 1 dl vode i 2 kašike gustina, dodati u maline i kuvati. Kad se skuva i malo prohladi premazati sve 3 kore i ostaviti da se maline ohlade. Za ganache fil: U posudu staviti 6 dl slatke pavlake i 300 g izlomljene cokolade. Zagrevati da se cokolada istopi (masa ne sme da provri), i ostaviti da se dobro ohladi i umutiti mikserom. Beli fil: Umutiti 3 dl pavlake za šlag sa 3 kašike šecera i dodati 100 g seckanih karamela od lešnika. Filovati tortu. Koru premazana sa filom od malina, pa sloj ganache fila, pa beli fil sa karamelom, 2 kora sa malinama, ganache fil, beli fil sa karamelom, 3 kora sa malinama i po vrhu ganache fil. Ostatkom ganache fila ukasiti tortu.

Savet

Ako želimo da nam je torta visokija koristiti kalup prečnika 24 cm a niža kalup prečnika 26 cm. Odlična je za oblaganje fondan masom ima visinu kada pećemo u kalup od 24 cm.