

Torta sa malinama i kupinama (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **125 g** margarina
- **125 g** šecera
- **3** jajeta
- **50 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **50 g** mlevenih lešnika

Fil:

- **200 g** malina
- **200 g** kupina
- **250 ml** soka od malina
- **1 kesica** pudinga od malina
- **50 g** šecera

Krem:

- **1 kesica** crvenog želatina
- **50 ml** ruma
- **50 ml** likera Cherry Brandy
- **3 kašike** soka od pomorandže
- **50 g** šećera
- **400 ml** slatke pavlake

Priprema

Mikserom umutiti margarin da bude gladak. Postepeno umešati šećer. Umešati žumanca jedno po jedno. Pomešati brašno sa praškom za pecivo, prosejati i umešati srednjom brzinom. Kratko umešati rendanu čokoladu i lešnike. Belanca čvrsto umutiti i pažljivo umešati. Testo sipati u kalup, staviti u rernu zagrejanu na 180 C i peći oko 35 minuta.

Za fil staviti maline i kupine u cediljku da se ocede, pri čemu treba da se sacuva sok i od toga odmeriti 250 ml. Prašak za puding pomešati sa malo soka i šećerom. Ostali sok staviti u posudu da provri. Dodati razmuceni puding uz mešanje i pustiti da provri. Dodati maline i kupine i ostaviti da se hladi. Koru staviti na tanjir za tortu i premazati masom sa malinama i poravnati

Za krem potopiti želatin prema uputstvu na pakovanju. U činiji izmešati rum sa likerom, sokom i šećerom. Želatin pomešati sa malo tečnosti a onda ga umešati u ostalu tečnost. ?im masa počne da se zgušnjava, čvrsto umutiti slatku pavlaku i umešati. Krem premazati preko fila.

Kada se ohladi tortu posuti rendanom čokoladom.

Savet