

## ***?okoladna torta sa malinama***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **10** belanaca
- **10 kašike** šecera
- **12 kašika** samlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **100 g** naredane **Menaž** čokolade

#### **Za crveni fil:**

- **500 g** malina
- **300 g** šecera
- **2 dl** vode
- **2 kesice** pudinga od malina

#### **Za žuti fil:**

- **600 ml** mleka
- **10** žumanaca
- **150 g** šecera
- **3 kašike** gustina
- **2 kašike** brašna
- **1** šipkavanile
- **250 g** maslaca

## Za cokoladni premaz:

- **200 g** Menaž cokolade
- **70 g** maslaca
- **3 kašike** ulja

## Priprema

Umutiti u cvrst šam 5 belanaca sa 5 kašika šecera, pa špatulom umešati 6 kašika samlevenih oraha, 1 kašiku prosejanog brašna i 50 g narendane cokolade. Peci u plehu obloženim papirom za pecenje na 190 C, 20-ak minuta. I tako još jednom.

Za crveni fil: Kratko ušpinovati šecer sa vodom, više prokuvati, pa dodati maline. Kada se maline raspadnu dodati dva razmucena (sa vodom) pudinga i kuvati stalno mešajuci dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Za žuti fil: Umutiti malo žumanca sa 5 kašika šecera od 150 g, sve razmutiti sa malo mleka od onih 600 ml, pa dodati gustin, prosejano brašno i skuvati u ostatku mleka. Dodati srž iz šipke vanile. Sve vreme mešajuci žicom skuvati krem, pa ga pokriti folijom da se ne bi napravila korica. Kada se ohladi do kraja, dodavati postepeno krem u prethodno penasto umucen puter. Sve mutiti još malo da se lepo sjedini.

Za cokoladni premaz: Rastopiti cokoladu sa puterom, mešati van šporeta neprekidno dok se ne napravi glatka smesa, pa dodati ulje, sjediniti i ostaviti da se prohladi, ali ne previše da se nebi cokolada stegla, teško ce se premazivati.

Filovanje ide sledecim redom: korica, crveni fil, žuti fil, cokoladni premaz i tako još jednom. Ukrasiti po želji.

## Savet

Prijatno!