

Malina torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih-tamnih kora za tortu
- **500 g** malina
- **100 g** šecera
- **3 kesice** želatina
- **1 l** slatke pavlake
- **100 ml** mleka

Priprema

Staviti maline sa šecerom da se kuvaju. Želatin preliti sa hladnom vodom (da ogrezne) pa ostaviti da nabubri. Kada se šecer isopio u malinama skloniti sa vatre pa umešati želatin. Mešati dok se ne istopi i sjedini sa malinama. Ostaviti na hladnom mestu. Kore premazati mlekom pomocu cetkice, po malo ne treba mnogo. Izmutiti slatku pavlaku. Kada fil od malina pocne polako da se steže (da ne curi) onda filovati tortu. Filovati tri kore. Na koru koja je natopljena mlekom premazati filom od malina pa preko malina rasporediti umucenu slatku pavlaku. Ponoviti postupak još dva puta da se utroši sav materijal. Na kraju celu tortu premazati slatkom pavlakom.

Savet