

okomalinasta mus torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 20 kašikaoštrog brašna
- 2 šoljice (**srednje**)šecera
- 8 kašikaulja
- 5 kašikakakaoa
- 1/2 vecicepraška za pecivo
- 50 g ribane cokolade za kuhanje
- 5 kašikamarmelade (po želji)
- 3 šoljicemlijeka
- 1 kašikamljevenog keksa

Za kremu:

- 250 gcokolade za kuhanje
- 1margarin
- 1 l slatke pavlake
- 200 gšecera u prahu

Za mus:

- 300 mlslatke pavlake
- 250 gcokolade za kuhanje

Ostalo:

- **400 g** smrznutih malina
- **4 kašike** šećera

Priprema

Kore. U jednoj posudi umiješati suhe sastojke - brašno, šećer prašak za pecivo, kakao, keks i naribanu čokoladu, a posebno mokre - mlijeko, marmeladu i ulje te sve zajedno dobro sjediniti. Smjesu podijeliti na 4 dijela. U kalup za tortu staviti papir za pečenje i jedan dio smjese izliti u kalup te peći u zagrejanj rerni na 200 stupnjeva oko 10-12 minuta (čakalicom probati dali je kora pečena). Isto tako ispeci preostale 3 kore.

Krema: 500 ml slatke pavlake zagrijati na laganoj vatri pa dodati nasjeckanu čokoladu. Miješati dok se čokolada ne otopi, paziti da ne provrije. Kremu dobro ohladiti (najbolje preko noci). Margarin pjenasto umutiti sa šećerom u prahu pa dodavati čoko kremu uz miksanje, da se sve dobro sjedini. Preostalu slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag.

Smrznute maline otopiti, dodati šećer, ostaviti da odstoji 20-ak minuta pa ih procijediti. To možete napraviti i odmah na početku, da vam budu spremne.

Mus: 120 ml slatke pavlake zagrijati na laganoj vatri pa dodati nasjeckanu čokoladu. Miješati dok se čokolada ne otopi, nesmiije provriti. Dobro ohladiti. Preostalu slatku pavlaku umutiti i uz stalno miksanje dodavati čokoladnu kremu.

Prvu koru premazati sokom od ocijejenih malina, gore namazati kremu od čokolade, poslagati maline pa premazati umućenom slatkom pavlakom. Staviti drugu koru i ponoviti postupak. Tako do posljednje kore koju samo prelići sokom od malina i gore nanijeti mus od čokolade.

Savet

Za gornju koru nemorate praviti mus ako ne želite. Možete ju samo premazati slatkim vrhnjem, šlagom ili staviti glazuru od čokolade. Možete je okolo namazati kremom naravno, ali meni je ovako sa slojevima izgledala savršena :) U slast!