

Srce torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 2belanceta
- 1/2žumanceta
- **2** kašikešecera
- **1,5** kašikabrašna
- **1,5** kašikakakaoa
- **2** kašike sitno rendane cokolade za kuvanje
- prstohvatpraška za pecivo

Za fil:

- **5 dl** mleka
- **150 g**secera
- **2** kesicepuding vanila
- **4,5**žumanceta
- **75** gplazma keksa
- **80** gmilka cokolade sa ukusom jagode
- **250 g**putera

Ostalo:

- **2 dl** slatke pavlake
- **150 g** malina
- **600 g** fondan mase

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati malo žumanceta i lagano varjacom umešati ostale sastojke. Manji pleh 22x18 cm obložiti masnim papirom i rasporediti smesu. Peci na 200 stepeni oko 5 minuta. Vodite racuna da vam ne zagori kora.

Umutiti mikserom puding, žumanca, šecer, 1 dl mleka i zakuvati u preostalo zavrelo mleko. Ohladiti kremu. Spojiti sa umucenim puterom, dodati rendanu milku i lomljeni plazma keks.

Umutiti 3 dl slatke pavlake i umešati 150 g zamrznutih malina.

Reati kora, fil, slatka pavlaka, kora fil, slatka pavlaka i kora. Tortu dekorišite po sopstvenom ukusu, ja sam moju presvukla sa 600 g fondan mase.

Savet