

Rogac torta sa malinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 dl jogurta
- 50 ml ulja
- 90 g grogaca
- 180 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za krem:

- 200 g šlaga
- 2,5 dl kisele vode
- 200 g malina

Priprema

Brašno pomešati sa rogacem i praškom za pecivo. Jaja penasto umutiti sa šecerom i vanil-šecerom, a potom naizmenicno dodavati jogurt, ulje i mešavinu sa rogacem, sjediniti zatim uliti u kalup za torte i peci u zagrejanj rerni na 180°C oko 30 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne i ostaviti je da se ohladi, a zatim polako iseci gornji deo kore, te izdubiti donji i izmrviti ga.

Šlag penasto umutiti sa kiselom vodom (malo šlaga ostaviti za dekoraciju) umešati mrvice testa i maline. Kremom napuniti koru, staviti gornji deo testa i premazati/dekorisati šlagom i malinama.

Savet

Umesto malina možete upotrebiti jagode, kupine, šumsko voe ili bilo koje voe po izboru.