

## *Torta sa malinama i kupinama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 jaja
- 5 kašika brašna
- 3 kasike šecera

#### **Prvi fil:**

- 2 kesice pudinga od maline
- 6 dl mleka
- 300 g malina
- 2 kesice vanil šecera
- 250 g margarina

#### **Drugi fil:**

- 1,25 dl slatke pavlake
- 100 g kupina

#### **Za dekoraciju:**

- 2 šlaga

### **Priprema**

Od belanaca i šecera ulupati sneg, a žumanca penasto umutiti pa im dodati brašno pa lagano pomešati sa belancima. Izliti u podmazan plehi i ispeci koru u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Puding skuvati po uputstvu sa kesice u 6 dl mleka, kada se sasvim ohladi dodati prethodno umucen margarin sa vanilom i maline pa mutiti dok nedobijete gust i gladak krem.

Pavlaku izmiksati pa dodati kupine pa takoe mutiti dok se nedobije gladak krem.

Koru namazati filom od maline, pa od kupina i od gore ukrasite šlagom. Prijatno.