Brza torta sa malinama



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jajeta
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 2 pavlake
- 100 g šecera
- 400 g šlaga
- 4 dl kisele vode
- 500 g malina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg pa dodati šecer pa žumanca,iskljuciti mikser pa kašikom dodati brašno uz postepeno mesanje. Od ove smese izpeci dve korice.

U posudu dodati 200 g šlaga i mutiti sa 2 dl kisele vode i 100 g šecera, zatim u umucenoj masi dodati dve pavlake i mešati kašikom da ne bi pala smesa.

Maline prokuvati tolko da izbije kljuc sa 1 dl vode i par kašika šecera, maline iscediti.

Zatim u posudi umutiti 200 g šlaga sa 2 dl kisele vode za premazivanje torte.

Filovati tortu sledecim redom: korica - fil - maline - korica - fil - maline - šlag.