

Torta sa malinama (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **200 ml** gaziranog soka od pomorandže
- **500 g** mlevene plazme
- **300 g** malina
- Za glazuru:
- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja
- Za filovanje:
- **200 g** šlaga
- **150 ml** kisele vode

Priprema

Za koru: Umutiti omekšali margarin sa šećerom u prahu. Dodati mleveni plazma keks, mlevene orahe, sok te lagano umutiti mikserom kako bi se svi sastojci sjedinili. Na kraju umešati maline i lagano sjediniti kašikom. Kalup obložiti folijom, uliti smesu i ostaviti u frižider da se stegne. Izručiti na tacnu za tortu. Otopiti na pari čokoladu za kuvanje i ulje te preliti tortu-pustiti da pada sa svih strana. Šlag umutiti sa kiselom vodom te nafilovati tortu.

Savet