

## *Krem torta sa malinama (2)*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300 g** mlevene plazme
- **50 ml** rumca
- **130 g** maslaca
- **3 kašike** šećera u prahu

#### **Fil 1:**

- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom malina
- **7 kašika** šećera
- **300 g** malina
- **1/2 kesice** želatina

#### **Fil 2:**

- **1 kesica** krem pudinga od vanile
- **1 kesica** krem šlaga sa ukusom vanile
- **200 ml** mleka
- **100 g** maslaca
- **4 kašike** šećera u prahu
- **1/2 kesice** želatina
- **50 g** crne čokolade

## Glazura:

- **200** g crne čokolade sa 70% kakaoa
- **150** ml slatke pavlake

## Priprema

Kora: Mlevenu plazmu staviti u dublju posudu. Dodati šećer u prahu, istopljeni maslac i rum. Rukom, dobro, sjediniti sastojke.

Uzeti kalup, sa obrucem, za tortu, vel. 26 cm. Skinuti dno kalupa, a obruc postaviti na tacnu za tortu. Površinu, unutar obruca, blago premazati uljem. Od pripremljenog keksa, unutar obruca, formirati koru.

Fil 1: Od 600 ml mleka odvojiti 100 ml, a ostatak mleka, zajedno sa šećerom, staviti da provri. Odvojenim mlekom razmutiti puding, iz kesica. Razmuceni puding staviti u provrelo mleko i skuvati, da se zgusne.

Želatin preliti sa dve kašike hladne vode i sačekati da nabubri, pa ga rastopiti na tihoj vatri (ne sme da provri). Pripremljeni želatin sipati u skuvani puding. Promešati da se, sastojci, dobro sjedine. Na kraju dodati, odmrznute, maline (zajedno sa sokom koji su pustile). Promešati i ostaviti da se prohladi, povremeno mešajući, da se ne stvori korica. Kada krem postane mlak sipati ga preko kore, od keksa. Ravnomerno ga rasporediti.

Fil 2: Krem puding od vanile koji se ne kuva umutiti sa 100 ml, hladnog, mleka. Krem šlag, od vanile, umutiti sa preostalim mlekom (100 ml). Sjediniti ova dva sastojka i umutiti da postane kremasta smesa.

Maslac umutiti sa šećerom u prahu i dodati u krem, sjediniti. Ubaciti i, prethodno, pripremljeni želatin. Na kraju dodati iseckanu čokoladu i, kašikom, promešati. Pripremljeni krem sipati preko krema sa malinama. Poravnati.

Glazura: Crnu čokoladu izlomiti na kocke i staviti u, odgovarajuću, posudu. U drugu posudu sipati slatku pavlaku i staviti na vatru. Zagrevati do ključanja (ne sme da provri), pa preliti preko izlomljene čokolade. Mešati da se čokolada rastopi (ako treba vratiti, ponovo, na vatru). Pripremljeni preliv preliti preko, drugog, fila, ukasiti malinama i ostaviti tortu, preko noci, u frižider.

Narednog dana, dugackim, nožem proci između obruca i torte, pa skinuti obruc. Poslužite tortu i uživajte u njenom, kremastom, ukusu.

## Savet