

Posna torta sa malinama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **1** **caša** **od jogurta** gazirani sok od naranže
- **1** **caša** šećera
- **2** **caše** brašna
- **2** **kašike** ulja
- **2** **kašike** džem od kajsija
- **1** **kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1** **lgazirani** sok od naranže
- **200 g** pudinga od vanile
- **200 g** šećera u prahu
- **300 g** margarina
- **800 g** malina

Za dekoraciju :

- **300 g** posnog šlaga
- **300 ml** mineralne vode
- **100 g** bele čokolade
- **100 g** crne čokolade
- **6** **kašika** ulja
- **30 g** zelenih mrvica za torte

Priprema

U vanglicu sipajte sok od naranže, dodajte šećer, ulje, džem i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Smesu umutiti varjačom dok se sastojci ne sjedine. Peci u pleh koga ste obložili papirom za pečenje na 200 C oko 10 minuta. Umutiti još jednu identičnu koru. Ohladiti!

Puding razmutite sa malo soka, a ostatak soka stavite da se zagreva. Kad provri dodajte puding, smanjite temperaturu i zakuvajte puding na uobičajeni način uz neprestano mešanje. Ohladiti.

Margarin umutite penasto. Dodajte šećer u prahu i polako dodajte, kašiku po kašiku skuvanog pudinga. Umutite u penastu smesu. Finalni postupak: kora, pola malina, pola fila, kora, maline fil. Otopiti belu čokoladu sa 3 kašike ulja. Otopite crnu čokoladu sa 3 kašika ulja. Prohladite. Papir za pečenje iseci po obimu i visini torte. Na pola papira isipajte crnu, a na pola belu čokoladu. Pospite zelenim mrvicama. Pustite par minuta da se prohladi, a onda makazama isecite pek papir zajedno sa čokoladom. Ostavite da se stegne čokolada.

Šlag umutite sa mineralnom vodom čvrsto i dekorišite tortu po želji. Skidati čokoladu sa papira, naizmenično crnu i belu i reati oko torte.

Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet