okoladna torta sa malinama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **2** jajeta
- **4 kašika**fruktoze
- **150 g**margarina
- **100 g**kakao praha
- **200 g**brašna
- **1 (180 g)**kisela pavlaka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašicice**nes kafe
- **200 ml**vrele vode

Fil od maline:

- **200 ml** vode
- **1 kesica** pudinga sa ukusom maline
- **1 teglica**džema od malina
- **1 kesica**želatina

Fil od cokolade:

- **200 g**šlag kreme
- **1** kisela pavlaka
- **200 g**cokolade

Dekoracija:

- **200 g**šlaga
- **2 kašike**cokolade u prahu

Priprema

Za koru umutiti jaja sa fruktozom, dodati omekšali margarin, pavlaku, kakao, brašno i prašak za pecivo. Smesu sjediniti dolivajuci vrucu nes kafu (2 kašicice nes kafe sa 200ml vode). Smesu izliti u tepsiju (24-26cm) sa pek papirom i staviti da se pece 35-45 minuta u zagrejanoj rerni na 180C.

Za fil od malina, u nedostatku svežih i zamrznutih malina iskoristila sam džem od malina i oduševila se. Ukus je odlican i uopšte se i ne primeti da je upotrebljen džem. Džem koji sam koristila takoe je objavljen ranije pa ako vas zanima kakav džem je upotrebljen možete pogledati.

Skuvajte puding u 200 ml vode. Ostavite ga da se malo prohladi pa pripremite želatin prema uputstvu i umešajte u puding. Ostavite da se ohladi i stegne pa dodajte džem i lepo sjedinite kašikom. Ostavite u frižider da se hladi dok se kora pece, hladi i dok pripremite cokoladni fil.

Za cokoladni fil umutiti šlag za vodom, dodati kiselu pavlaku i otopljenu cokoladu. Ostaviti da se i on malo ohladi i stegne do filovanja.

Umutiti i posebno šlag za ekoraciju i premazivanje cele torte u koji cete dodati i cokoladu u prahu.

Pecenu koru (proverite cackalicom da li je pecena, jer joj je potrebno malo više vremena, kora ce biti malo deblja i malo tvra neka vas ne buni) lepo natopite sokom, šerbetom - po izboru. Preko kore nanesite ceo fil od malina koji se lepo ohladio i stegao, a zatim cokoladni fil.

okoladni fil možete premazati i okolo jer ce ga biti dovoljno, a preko svega možete prmazati i posebno umuceni šlag sa cokoladom u prahu kako bi bila još kremastija.

Tortu možete slagati i u kalupu kojem se stranice skidaju pa kada se ohladi i stegne dekorisati stranice.

Jako ukusna torta sa kombinacijom cokolade i malina. Ostaviti tortu da se hladi u frižideru do služenja :)

Kora je malo dvrdja i podseca na cokoladu sa vecim procentom kakaa, zatim socni fil od malina koji je malo prokiseo i savreno se slaže sa završnim slojem od cokolade :)

Uživajte :)

Savet