

## *Torta sa malinama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 g** maslaca/margarina
- **120 ml** mleka

#### **Za fil:**

- **1 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **150 g** maslaca/margarina

#### **Ostalo:**

- **250 g** biskvita sa želeom od maline
- **300 g** malina
- **1 čaša (200g)** čokoladne glazure
- **100 g** šlag krema od vanile
- **200 ml** mleka

### **Priprema**

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm), rasporediti.

Peci (tj. sušiti) 10 minuta u rerni zagrejanj na 180C.

Puding i gustin pomešati pa usuti 250 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 750 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Preko kore staviti fil (polovinu kolicine).

Zatim poređati red biskvita (cokolada na dole).

Preko rasporediti maline pa drugu polovinu fila. Glazuru pripremiti po uputstvu i staviti preko fila.

Ostaviti da se ohladi pa skinuti obruc. Umutiti šlag krem od vanile sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

**Savet**