

oko malina



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za kore:

- 21 belance
- 900 g šećer u prahu
- 100 g čokolada
- 4,5 kašike kakaoa
- 3 kašike sirca

Fil 1:

- 21 žumance
- 300 g šećera
- 300 g čokolade
- 1 margarin

Fil 2:

- 500 ml slatke pavlake
- 600 g malina
- 200-300 g šlaga

Priprema

7 belanaca umutiti sa 300 g šećera u prahu, 1 kašikom sirćeta, 1,5 kašikom kakaoa i na kraju dodati rendanu čokoladu, (100 g čokolade raspodeliti za 3 kore). Koru sušiti na pek-papiru 40 minuta na 180 stepeni. Napraviti

3 kore.

Fil 1: 21 žumance umutiti dobro mikserom sa 300 g šecera, pa kuvati na pari. Na kraju kuvanja dodati 300 g čokolade i 1 margarin. Ostaviti da se ohladi.

Fil 2: Umutiti 500 ml slatke pavlake.

Filovati: kora, fil 1, maline, fil 2, kora, fil 1, maline, fil 2-kora, fil 1, šlag.

Savet

Torta je predivna i veoma izdašna :)