

Torta sa sirom i sa malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- **250 g** šlaga
- **250 ml** mleka
- **450 g** sira sa 0% mm
- **150 g** šećera
- **1 kesica** želatina
- **200 g** malina
- **50 ml** vode

Za glazuru:

- **150 g** čokolade
- **5 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko i izmešati. Staviti u pleh (26 cm). Ja sam koristila kalup

u obliku srca približno iste velicine.

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

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa šećerom. Te dve mase izmešati.

U to dodati želatin prethodno otopljen u 50 ml vode i prokuvan 2 minuta.

Dodati i maline i izmiksati.

Fil staviti preko ohlaene kore.

Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i ukasiti tortu.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet