

Maruškina voćna torta sa malinama i jagodama



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za žutu koru:

- **5** jajeta
- **60** g šećera
- **3** kašike ulja
- **1** prašak za pecivo
- **70** g brašna
- **150-200** g marmelade

Za tamnu koru:

- **5** jajeta
- **60** g šećera
- **3** kašike ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **50** g brašna
- **2** kašike kakaa
- **150-200** g marmelade

Beli fil:

- **500** ml mleka
- **150** g brašna
- **250** g margarina
- **200** g šećera

Fil od jagoda:

- **500 g**jagoda
- **50 g**gustina
- **4 kašike**šecera

Fil od malina:

- **500 g**malina
- **50 g**gustina
- **5 kašika**šecera

Dekoracija:

- **200 g**šлага
- **100 g**bele cokolade
- **20-30 g**celog lešnika

Priprema

Umutiti koru za rolat od jaja, šecera, praška za pecivo, ulja i brašna. Smesu izliti u pleh obložen pek-papirom. Peci u rerni na 200 stepeni, oko 25 minuta. Pecenu koru izvaditi pažljivo na krpu i urolati. Kad se malo prohladi, odrolati koru, premazati je. Urolati sa strec folijom i odložiti na hladno do služenja. Isti postupak ponoviti i sa tamnom korom stim da se dodaje i kakao. Od pola litre mleka odvojiti 2 dl i u njemu razmutiti brašno. U preostalo mleko dodati šefer i staviti na šporet da provri. Kada mleko provri dodati razmuceno brašno i kuvati fil dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se dobro ohladi i u hladan dodati izmiksan margarin. Izgnjeciti jagode, odvojiti mali deo od puštenog soka (ako su jagode zamrznute one ce tokom odmrzavanja pustiti sok, a ako su sveže onda gulin razmutiti u 2 dl soka od jagode) pomešati ga s gulinom i šecerom. Preostali pire od jagoda zagrevati, pa kad prokljuca, ukuvati rastvoreni gulin. Izgnjeciti maline, odvojiti mali deo od puštenog soka (ako su maline zamrznute one ce tokom odmrzavanja pustiti sok, a ako su sveže onda gulin razmutiti u 2 dl soka od maline) i pomešati ga s gulinom i šicerom. Preostali pire od malina zagrevati, pa kad prokljuca, ukuvati rastvoreni gulin. Šlag umutiti na uobičajen nacin. Finalni postupak: Rolate iseci na parcad pa u okruglu modlu reati naizmenicno žuti i tamni rolat u krug, preko roleta naneti beli fil, a preko njega ohlaen fil od malina. Preko fila od malina opet poreati naizmenicno rolate, preko njih beli fil, a preko njega fil od jagode. Celu tortu premazati šlagom i ukrasiti otopljenom belom cokoladom i lešnicima.

Savet