

Torta - cokolada, kupine, sir



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **125** gmaslaca/margarina
- **100** mlmleka

Za fil:

- **300** gšlaga
- **300** mlmleka
- **150** gšecera
- **450** gella sira sa 0% mm
- **1** kesicaželatina
- **50** mlvode
- **250** gkupina
- **100** gcokolade
- **4** kašikemleka

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **3** kašikemleka
- **1** kašikaulja

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko i izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26 cm). 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 (po uputstvu na pakovanju). Izmiksati i podeliti na dva dela.

U jedan deo umešati cokoladu otopljenu sa mlekom i prohlajenu.

U drugi deo umešati kupine.

Preko ohlađene kore staviti cokoladi fil.

A preko fil sa kupinama.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i ukasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet