

## ***Torta sa malinama i cokoladom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 6jaja
- 180 gšecera
- 90 ggustina
- 90 gbrašna

#### **Prvi fil:**

- 400 gmalina
- po potrebi šecer
- po potrebigustin
- po potrebi voda
- 50 g putera

#### **Drugi fil**

- 3 dlmleka
- 2 kašikešecera
- 1puding od cokolade
- 50 gcokolade
- 1/2 pakovanjaputera

#### **Ostalo:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **150 g** čokolade
- **2 kesice** šlaga

## Priprema

Umutiti dobro žumanca sa šećerom, dodati brašno pomešano i prosejano sa gustinom. Belanca umutiti posebno u cvrst sneg i po malo dodavati u žumanca i lagano sjediniti. Izliti u kalup sa pek papirom promera 28 cm i ispeci na 180 stepeni 20-25 minuta. Ohlaen biskvit preseći na tri dela.

Maline malo izgnjeciti da puste sok, dodati šećer po ukusu, i malo prokuvati. Preruciti u cedaljku i ispasirati da se odstrane semenke. U to dodati vode da bude ukupno 4 dl i ponovo prokuvati, ako treba dodati šećer po svom ukusu. Ohladiti, odvojiti malo da bi se razmutio gustin otprilke 2-3 kašike i vratiti nazad i skuvati. U toplo dodati puter i sve sjediniti.

Skuvati puding, dodati u vruće čokoladu i kašičicu putera, sve izmutiti. Ja miksam stalno i tako brzo ohladim puding i odmah mu dodam ostatak omekšalog putera i sve zajedno umutim.

Glazura ganche: 200 ml slatke pavlake ugrijati da ne provri i rastopiti 150 g čokolade, prohladiti i sipati preko gornje kore. Ukrasiti šlagom. Ja sam dodala u šlag malo ganachea.

## Savet