

Torta sa malinana



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **3** kašike brašna
- **1** kašika kakaoa
- **1** kašika ulja
- **100** ml mleka
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **300** gm levene plazme
- **400** ml kisele pavlake
- **200** ml mleka
- **200** gm malina (sveže - smrznute)
- **2** kesice šлага
- **200** ml mleka

Priprema

Kora: Razdvojiti belanca od žumanca. Prvo belanaca umutiti u cvrst sneg, zatim dodati šefer i nastaviti sa mucenjem da se šefer otopi.

Zatim u cvrstom snegu dodati žumanca, nastaviti sa mucenjem da se smesa izjednaci. U posebnom sudu pomešati prosejano brašno sa kakaom, pola kesice praška za pecivo. Satojke promešati i dodati ih umucenoj smesi sa 2 kašike ulja.

Drvenom varjacom promešati da se sjedini smesa bez grudvica. Rernu zagrenati na 200°C, okrugli kalup precnika 24cm obložiti pek papirom za pecenje. Sipati smesu i peci patišpanj u zagrejanoj rerni ma 180°C oko

20 minuta.

Koru preliti sa 100ml hladnog mleka. Koru ostaviti da se ohladi i upije tecnost.

Fil: U posudu za mucenje umutiti 2 kesice šлага sa 200 ml mleka, zatim dodati 400 ml kisele pavlake i 200 g šecera u prahu. Mikserom dobro izmiksati da se masa izjednaci pa dodati 300g mlevene plazme.

Finalni postupak: Koru vratiti u kalupu, na koru sipati ceo fil od plazme, zatim poreati maline-malo malina ostaviti na kraju za dekoraciju torte. Tortu ostaviti u frižideru da se ohladi. Dekoracija: Umutiti penasto 2 kesice šлага sa 300ml mleka. Izvaditi tortu i dekorisati tortu po svom izboru. Po vrhu malinama ukrasiti tortu.

Savet

Pozdrav moje kulinarke, vratila sam se sa odmora, nastavljamo naše druženje. Za poetak prelepa torta sa malinama. Torta sa malinama pravo letnje osveženje. Tortu držati u frižideru do služenja. Hladnu sei na parad, preliti je slatkim prelivom od malina. Prijatno!