

Torta sa malinana



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 1 kašik kakaoa
- 1 kašik ulja
- 100 ml mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 300 gmlevene plazme
- 400 ml kisele pavlake
- 200 ml mleka
- 200 g malina (sveže - smrznute)
- 2 kesice šlaga
- 200 ml mleka

Priprema

Kora: Razdvojiti belanca od žumanca. Prvo belanca umutiti u cvrst sneg, zatim dodati šećer i nastaviti sa mucenjem da se šećer 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 pomešati i dodati ih umucenoj smesi sa 2 kašike ulja.

Drvenom varjacom pomešati 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 zagrejanom rerni na 180°C oko

20 minuta.

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

Fil: U posudu za mucenje umutiti 2 kesice šlaga sa 200 ml mleka, zatim dodati 400 ml kisele pavlake i 200 g šećera 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 poređati maline-malo malina ostaviti na kraju za dekoraciju torte. Tortu ostaviti u frižideru da se ohladi. Dekoracija: Umutiti penasto 2 kesice šlaga 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 početak prelepa torta sa malinama. Torta sa malinama pravo letnje osveženje. Tortu držati u frižideru do služenja. Hladnu seđi na parđad, preliti je slatkim prelivom od malina. Prijatno!