

Torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru x3:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika oraha
- 1 kašika brašna
- 1 kašika kakao

Za I fil:

- 500 g malina
- 300 g šecera
- 400 ml vode
- 2 pudinga od malina
- 10 g želatina

Za II fil:

- 15 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 700 ml mleka
- 1 kašika aroma vanile
- 250 g margarina
- 2 pudinga od vanile
- 200 g krem šlaga

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i unititi belanca u cvrst šam. Postepeno dodajte šećer, neprestano muteci. Kad se umuti smesa dodati kakao, isključiti mikser pa dodati orahe i brašno. Špatulom sjediniti smesu, sipati u pleh koga ste obložili papirom i peći na 200 C oko 10 minuta. Postupak ponoviti još za dve kore.

Za I fil je potrebno da maline, 300 ml vode i šećer stavite da provre. Kuvati 5 minuta na laganoj vatri. Želatin prelijte sa 5 kašika vode, pustite da nabubri. Puding od maline razmutite sa ostatkom vode i sipajte polako u maline. Kuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje. Skloniti sa vatre, pustiti da se prohladi 5 minuta pa umešajte želatin. Za fil II je potrebno da 500 ml mleka, šećer i aromu vanile stavite da se kuvaju. Puding od vanile razmutite sa ostatkom mleka i zakuvajte puding na uobicajeni način. Ohladite.

Margarin umutite penasto pa ga sjedinite sa hladnim filom. Dodajte krem šlag prah i mutite zajedno sa filom. Finalni postupak: Kore skrojiti po šablonu za traktor.

Filovati: kora, žuti fil, fil sa malinama, kora... Dekorirati po želji! Prijatno!

Savet