

## *Torta sa malinama i cokoladom (2)*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 ml** cokoladnog mleka
- **125 g** maslaca/margarina
- **1 kašika** mlevenih oraha

#### **Za fil:**

- **300 g** šlaga
- **300 ml** mleka
- **450 g** gella sira sa 0% mm
- **150 g** šecera
- **1 kesica** želatina
- **50 ml** vode
- **200 g** malina
- **100 g** cokolade
- **4 kašika** mleka

#### **Za glazuru:**

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **1 kašika** ulja
- **3 kašika** mleka

## **Priprema**

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks, mlevene orahe, cokoladno mleko i izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26 cm). Peci tj. sušiti 10 minuta u rerni zagrejanoj 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) i prohladjen. Izmiksati i podeliti na dva dela.

U jedan deo umešati cokoladu otopljenu sa mlekom i prohladjenom. U drugi deo umešati maline.

Preko ohlađene kore staviti cokoladi fil.

A preko fil sa malinama. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Napraviti cokoladnu glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem. Ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

## **Savet**