

Posna malina torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **4 dl** mineralne vode
- **300 g** šecera
- **1,5 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašika** džema
- **400 g** brašna

Za I fil:

- **300 g** posne mlevene plazme
- **200 g** mlevenih oraha
- **4 dl** soka od narandže
- **250 g** margarina
- **250 g** prah šecera

Za II fil:

- **300 g** šecera
- **1 dl** vode
- **400 g** malina
- **300 g** mlevene plazme

Za glazuru:

- **400 g**posne cokolade
- **1 dl** vode

Priprema

Za koru je potrebno da sjedinite mineralnu vodu sa šećerom, dodati ulje, džem i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sve umutiti mikserom da nema grudvica i masu podeliti na pola i ispeci 2 kore. Kore peci na 200 C oko 10 minuta. Ohladiti.

Za I fil je potrebno da sjedinite mlevenu plazmu i orahe i prelijte sokom od narandže. Posebno umutiti penasto margarin, dodati šećer u prahu pa sjedinite sa keksom i orasima.

Za II fil je potrebno da ušpinujete šećer sa vodom, dodati maline i kuvati 10 minuta. Sklonite sa ringle pa dodajte mlevenu plazmu. Otopite cokoladu sa vodom pa prohladite.

Filovanje: kora, fil I, glazura, kora, fil I, fil II, glazura, fil I, glazura. Fil II ide samo na sredinu torte. Dekorisati po želji! Prijatno!

Savet

Za ovu priliku mera je smanjena!