

## *oko koko malina*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Prva kora:**

- 5 belanaca
- 125 g šecera
- 60 g brašna
- 70 g kokosovog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 ml mleka za natapanje kore

#### **Druga kora:**

- 3 belanceta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike mlevenih lešnika

#### **Treća kora:**

- 3 belanca
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike mlevenih badema

#### **Prvi fil:**

- 11 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 650 ml mleka
- 2 pudinga od maline
- 200 g putera
- 100 g bele čokolade

#### Drugi fil:

- 300 g malina
- 4 kašike šecera
- 3 kašike gustina
- 1 ravna kašika putera
- 125 ml slatke pavlake
- 3 kašike prah šecera

#### Dekoracija:

- 125 ml slatke pavlake
- 50 g bele čokolade
- po želji rendane bele čokolade/mlevenih lešnika

## Priprema

Prva kora: Izmiksati belanca u cvrst sneg sa malo soli, pa postepeno dodavati šecer sve vreme muteći. Kada je sve dobro umućeno, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kokosovim brašnom. Sve pažljivo promešati varjačom, sipati u kalup za tortu prečnika 26 cm obložen papirom za pečenje i peći u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni C 20-ak minuta, u zavisnosti od rerne, ali paziti da kora ostane bela (proveriti cackalicom da li je pečena). Pečenu koru izvaditi i izbockati viljuškom, pa preliti hladnim mlekom. Ostaviti da kora upije mleko. Druga kora: Belanca penasto izmiksati (sa malo soli), uz postepeno dodavanje šecera i sve dobro umutiti. Lešnike kratko propržiti i samleti. Zatim lagano umešati brašno i mlevene lešnike, sipati u kalup i peći u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni C oko 12 minuta. Treća kora: Isto kao i druga, samo što se umesto lešnika dodaju bademi. Prvi fil: Izmiksati 150 ml mleka, 11 žumanaca i 2 pudinga od maline. Ostatak mleka i šecer staviti da provri, pa dodati izmiksana žumanca sa pudingom i mlekom i kuvati na tihoj vatri uz neprestano mešanje dok se ne dobije gust krem. Skloniti sa šporeta, pa u vruć krem dodati 100 g bele čokolade, promešati da se čokolada istopi, pa krem izmiksati i staviti prijanjajuću foliju direktno na krem. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Posebno izmiksati puter i postepeno ga dodavati u krem sve vreme muteći mikserom. Druga fil: Staviti maline sa šecerom na tihu vatru da proključaju. Izgnjeciti ih i dodati gustin razmućen u malo vode (tek toliko da se lepo sjedini). Razmućen gustin dodati u maline i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta i umešati puter da se dobro sjedini. Pokriti i ostaviti da se hladi na sobnoj temperaturi. U ohlaen fil dodati posebno umućenu slatku pavlaku sa 3 kašike prah šecera i sve dobro izmešati. Kalup za tortu (bez dna), staviti na tacnu za posluženje, pa u kalup staviti prvu koru. Na nju staviti polovinu prvog fila, pa drugu koru, pa fil od malina i slatke pavlake, pa treću koru i preostalu količinu prvog fila. Kalup sa tortom prekriti folijom i tacnom i staviti u frižider da se potpuno ohladi. Nožem pažljivo odvojiti tortu od ivica kalupa, pa skinuti kalup. Slatku pavlaku staviti na šporet da se zagreje. Skinuti sa vatre pred ključanje,

dodati izlomljenu cokoladu i sve dobro izmešati da se cokolada potpuno istopi. Ostaviti prvo na sobnoj temperaturi da se prohladi, a zatim potpuno ohladiti u frižideru ili kratko u zamrzivacu, a može se napraviti i dan pre pocetka pripreme kora i ostaviti u frižideru. Ohlaenu izmiksati, premazati tortu spolja i dekorisati po želji. Posuti izrendanom belom cokoladom i/ili mlevenim lešnicima.

## **Savet**

Moja roendanska...