

## ***?oko malina torta***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** mlevenog keksa
- **250 g** margarina
- **1 kašika** kakao
- **50 ml** gaziranog soka
- **700 ml** mleka
- **2 komada** puding od čokolade
- **6 kašika** šećera
- **200 g** malina
- **200 g** čokolade
- **200 ml** slatke pavlake
- **50 g** šlaga

### **Priprema**

Izmešati mleveni keks i kakao, dodati 100 g rastopljenog margarina i uz neprestano mešanje postepeno ulivati gazirani sok.

Pripremljenu smesu naneti u okrugli kalup fi 26i prstima oblikovati koru. Staviti 600 ml mleka da se kuva zajedno sa šećerom, a u preostalih 100 ml mleka razmutiti puding.

U kipuce mleko uliti razmucenu smesu i mešati dok se ne zgusne. Ohla?en puding sjediniti sa preostalim omekšalim margarinom.

Slatku pavlaku zagrijati do tačke ključanja, ali voditi računa da ne provri. Skloniti je s vatre pa u nju ubaciti izlomljenu čokoladu.

Mešati sve dok se čokolada u potpunosti ne sjedini s vrućom pavlakom. Poređati maline preko kore od keksa, a zatim preko njih rasporediti umućeni fil.

Otopljenu čokoladu u slatkoj pavlaci ostaviti da odstoji na hladnom 15 minuta, a zatim je preliti preko fila.

Sve staviti u frižider da se dobro stegne najbolje preko noći, a sutra dan skinuti obruc.

Tortu dekorisati umućenim šlagom.

## **Savet**