

Torta sa malinama (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 9jaja
- 18 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1margarina
- 1 mleka
- 3 pudinga od malina
- 1/2 kg smrznutih malina
- 10 kašikašecera u prahu
- 250 gšlaga
- 3 dlkisele vode

Priprema

U mleku skuvati puding sa 9 kašika šecera i ostaviti da se hladi. U međuvremenu umutiti jaja sa 9 kašika šecera, brašnom i praškom za pecivo. Sipati u pleh velicine 36x42 cm obložen pek papriom i peci na 200 stepeni 20 minuta. Umutiti margarin sa šecerom u prahu i ohlaženim pudingom. U to dodati 400 g očeženih malina i izmešati. Pecenu i ohlaženu koru preseći na pola. Na tacnu staviti koru, pola fila i po filu izdrobiti 50 gr smrznutih malina. Preko malina premazati 50 gr umucenog šlaga da bi se sledeca kora lepše zalepila. Zatim staviti drugu koru, fil i izdrobljene maline. Ostaviti tortu u frižider da se stegne. Umutiti ostatak šlaga sa kiselom vodom i ukrasiti ohlaženu tortu po želji. Jako je ukusna i lagana. Nisam mogla da presek da pošaljem jer sam pravila unuki za rožendan za njeno drustvo.

Savet