

Torta sa malinama (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9**jaja
- **18** kašika šecera
- **9** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1**margarina
- **1** lmlaka
- **3** pudinga od malina
- **1/2 kg** smrznutih malina
- **10** kašika šecera u prahu
- **250** gšлага
- **3** dlkisele vode

Priprema

U mleku skuvati puding sa 9 kašika šecera i ostaviti da se hlađi. U meuvremenu 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 ohlaenim pudingom. U to dodati 400 g oceenih malina i izmešati. Pecenu i ohlaenu koru preseći na pola. Na tacnu staviti koru, pola filia i po filu izdrobiti 50 gr smrznutih malina. Preko malina premazati 50 gr umucenog šлага da bi se sledeća kora lepše zlepila. Zatim staviti drugu koru, fil i izdrobljene maline. Ostaviti tortu u frižider da se stegne. Umutiti ostatak šлага sa kiselom vodom i ukrasiti ohlaenu tortu po želji. Jako je ukusna i lagana. Nisam mogla da presek da pošaljem jer sam pravila unuki za rojendan za njeno drustvo.

Savet