

# **Torta sa malinama i neskvik cokoladom**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **12**belanaca
- **3**žumanceta
- **12** kašikašecera
- **150** g cokolade za kuvanje
- **6** kašikabrašna

### **Za vanil fil:**

- **9**žumanaca
- **9** kašikašecera
- **1** kesicavulin ſecera
- **5** kašikabrašna
- **400** ml mleka
- **250** g margarina
- **100** g mlevenog keksa (plazme)
- **150** g Neskvik cokolade

### **Za fil sa malinama:**

- **200** g šлага
- **270** ml mleka
- **300** g malina (zamrznutih)

## I još:

- **150 g** šлага
- **300 ml** mleka

## Priprema

4 belanceta mutiti uz postepeno dodavanje 4 kašike šecera dok se ne dobije cvrst šam. Zatim dodati jedno žumance i izmiksati. Varjacom umešati 2 kašike brašna i 50 g sitno rendane cokolade. Smesu sipati u pleh (30 x 25 cm), obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanoj na 200°C oko 10-15 minuta. Na isti nacin pripremiti jos dve kore.

Umutiti žumanca, dodati brašno i 100 ml mleka. Izmiksati dobro da ne ostanu grudvice. U 300 ml mleka usuti šecer i vanilin šecer i zagrevati (ali da ne provri) i zakuvati kašicu, mešati da se zgusne (može se i izmiksati kad je skuvana).

Ohladiti i sjediniti sa umucenim margarinom.

Zatim umešati i mlevenu plazmu...

...i sitno seckanu cokoladu.

Šlag umutiti sa mlekom i lagano umešati zamrznute maline.

Na tacnu staviti koru i filovati.

Prvo staviti vanil fil (polovinu ukupne kolicine)...

...zatim fil sa malinama (polovinu ukupne kolicine), pa drugu koru, preostali vanil fil, preostali fil sa malinama i završiti trecom korom.

Tortu staviti u frižider na nekoliko sati, da se ohladi i stegne. Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti je. (ili na neki drugi nacin, po želji).

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

## **Savet**

Tortu sam pravila po Minjinom receptu za Kidy tortu, ali sa nekim malim izmenama. Stavila sam Neskvik okoladu, vanilin šeer i malo veu koliinu šлага u fil sa malinama. I stavila sam 250g margarina, a možete i 125g maslaca i 125 g margarina. Umesto neskvik okolade, može bilo koja mlena sa mlenim punjenjem.