

Torta sa malinama i neskvik cokoladom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **3** žumanceta
- **12 kašika** šecera
- **150 g** cokolade za kuvanje
- **6 kašika** brašna

Za vanil fil:

- **9** žumanaca
- **9 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **5 kašika** brašna
- **400 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **100 g** mlevenog keksa (plazme)
- **150 g** Neskvik cokolade

Za fil sa malinama:

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

I još:

- **150 g** šlaga
- **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 zagrejanj 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 trecim 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 še?er i malo ve?u koli?inu šlaga u fil sa malinama. I stavila sam 250g margarina, a možete i 125g maslaca i 125 g margarina. Umesto neskvik ?okolade, može bilo koja mle?na sa mle?nim punjenjem.