

Torta sa malinama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **6** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **5 kašika** mlevene plazme
- **1 kašika** brašna

Za fil:

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **450 g** mlevene plazme
- **250 g** krem šlaga
- **300 ml** vode
- **300 g** malina

Priprema

Umutiti penasto belanca u cvrst šam. Postepeno dodati šecer neprestano muteći. Isključiti mikser pa dodati mlevenu plazmu i brašno. Lagano promešati pa isipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C, oko 10 minuta. Na isti način napraviti još dve kore. Ohladiti.

Za fil je potrebno da žumanca i šećer umutite penasto dok ne pobele, a onda skuvati fil na pari. Hladan fil sjediniti sa umućenim margarinom, pa dodati mlevenu plazmu. Krem šlag umutite sa mineralnom vodom.

Finalni postupak: kora, fil sa plazmom, maline, šlag, kora...

Dekorirati po želji. Probala sam po prvi put da dekorišem staklenom glazurom i oduševila se. Prijatno!

Savet