oko malina torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x4):

- **4**belanaca
- **4 kašika**šecera
- **1 kašika**ulja
- **1 kašicica**prašak za pecivo
- **2 ravne kašike**brašna
- **50 g**rendane cokolade

Za I fil:

- **16**žumanaca
- **16 kašika**šecera
- **400 g**crne mlecne cokolade
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme

Za II fil:

- **400 g**krem šlaga
- **400 g**gazirane vode
- **400 g**smrznute maline

Priprema

Umutiti belanaca u cvrst šam. Postepeno dodati šecer pa nastaviti mucenje dok se šecer ne otopi. Dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo, rendanu cokoladu, ulje i lagano promešati. Isipati u pleh koji je obložen papirom za pecenje i peci na 200 C oko 10 minuta. Na isti nacin napraviti još 3 kore. Ohladiti.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šecerom dok ne pobele, a zatim skuvajte fil na pari. U vruce dodati izlomljenu cokoladu. Mešati dok se ne otopi cokolada. Ohladiti. Margarin umutiti penasto, a zatim dodati hladan fil. Izmiksati, a zatim dodati mlevenu plazmu. Sjediniti.

Krem šlag umutiti sa gaziranom vodom. Filovati : kora,fil sa cokoladom,maline,šlag,kora...

Dekorisati po želji. Prijatno!

Savet