

Torta sa malinama (8)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore (x4):

- 4belanca
- 4 **kašikašecera**
- 1 **kašikaulja**
- 1/2 **kesicepraška za pecivo**
- 2 **ravne kašikebrašna**
- 4 **kašikakakaoa**

Za I fil:

- 16žumanaca
- 16 **kašikašecera**
- 400 **gcokolade**
- 250 **gmargarina**
- 300 **gmlevene plazme**

Za II fil:

- 200 **ml**slatke pavlake
- 200 **gr**krem šlaga
- 200 **ml**kisele vode
- 400 **g**smrznute malina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodati šećer i mutiti dok se šećer ne istopi. Dodati ulje, kakao i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Peci u pleh koga ste obložili papirom za pečenje na 200 C oko 10 minuta. Na isti način napraviti još 3 kore. Ohladiti.

Žumanca umutite sa šećerom dok ne pobebe, a zatim skuvajte fil na pari. U vruće umešati čokoladu. Margarin umutite penasto pa dodajte hladan fil. Sve izmiksati, a zatim dodati mlevenu plazmu. Sjediniti.

Umutiti slatku pavlaku. Šlag umutite sa kiselim vodom pa sastavite s pavlakom.

Finalni postupak: kora, fil sa plazmom, maline, šlag, kora... Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet