

Torta sa malinama (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 1,5 **caša** šecera
- 2 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **caša** mleka
- 1 **caša** ulja
- 1 limun

Fil:

- 900 ml mleka
- 6 **kašika** šecera
- 3 **kesice** pudinga od vanile
- 200 g margarina
- 200 g šlaga
- 300 g malina

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom da pobeli. Zatim dodati ulje, mleko, sok od jednog limuna i narendanu koricu od jednog limuna. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u pleh preko pak papira i staviti da se pece. Pecenu koru ohladiti i izmrviti.

U šerpu staviti 700 ml mleka, dodati šećer i margarin isecen na kockice. Mešati sve vreme da se istopi šećer i margarin. U preostalo mleko razmutiti puding. Kada mleko provri ukuvati puding.

Jednu polovinu vrućeg pudinga sipati u izmrvljenu koru i dobro izmešati varjačom (da se sve lepo poveže). Uzeti okrugli kalup (26 cm) i raporediti smesu na dno, poravnati da bude ravna kora. Drugu polovinu pudinga (dok je još vruć) preliti preko kore i preko njega porežati maline. Ostaviti tortu da se ohladi, a onda je premazati umućenim šlagom, i ukrasiti malinama.

Ostaviti tortu da se ohladi, a onda je premazati šlagom i ukrasiti malinama.

Savet

Mera je 1 kašika od jogurta (180 ml)