

Žuta torta sa malinama



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 3 jajeta
- 3 kašikašecera
- 3 kašikabrašna
- 1/3 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikaulja

Za fil:

- 1 l mleka
- 300 g šecera
- 3 kesicepudinga od vanile
- 250 g margarina
- 300 g krem šlaga
- 300 ml mleka
- 500 g malina
- 200 ml soka od jagode

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom penasto. Kad se dobro umuti smanjiti brzinu miksera pa dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Izmiksati lagano, dodati ulje i smesu isipati u pleh u obliku srca koga ste obložili pairum za pečenje. Peci na 200 C 10 minuta. Na isti način napraviti još dve identične kore.

Prašak za puding razmutiti sa malo mleka, a ostalo mleko staviti sa šećerom da provri i zakuvati puding na uobicajeni nacin. Ohladiti uz povremeno mešanje. Margarin umutiti penasto pa spojiti sa hladnim filom.

Krem šlag od vanile umutiti sa mlekom. Finalni postupak.

kora, izbockati viljuškom pa prelići 1/3 soka od jagoda, poreći gusto maline, pa staviti 1/3 fila, kora... Celu tortu premazati umućenim krem šlagom.

Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet