

## *Nepecana torta s malinama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevene plazme
- **3 kašike** šećera u prahu
- **2 kašike** kakao praha
- **250 g** margarina
- **1 šoljica** mleka
- **400 g** kisele pavlake 20% masnoće
- **6 dl** mleka
- **2** pudinga od maline
- **600 g** malina
- **150 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode
- **6 kašika** šećera

### **Priprema**

U mleku skuvati puding sa šećerom i u vruće staviti 125 gr margarina i mešati dok se ne istopi i ostaviti da se ohladi. U međuvremenu keks, kakao, šećer u prahu, 125 g rastopljenog margarina i šoljice mleka umesiti koru i rastanjiti u kalup na rasklapanje prečnika 28 cm. Preko kore premazati pavlaku i poredjati polovinu malina. Preko malina sipati mlak puding i drugu polovinu maslina i ostaviti na hladjenje. Umutiti šlag sa kiselom vodom i premazati preko malina i ukasiti po želji. Torta se brzo sprema, lagana je i osvežava za ovo toplo vreme.

### **Savet**