

Nepecana torta s malinama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevene plazme
- **3** kašike šecera u prahu
- **2** kašike kakao praha
- **250** gmargarina
- **1** šoljicamleka
- **400** gkisele pavlake 20% masnoce
- **6** dlmleka
- 2pudinga od maline
- **600** gmalina
- **150** gšлага
- **2** dlkisele vode
- **6** kašika šecera

Priprema

U mleku skuvati puding sa šecerom i u vruce staviti 125 gr margarina i mešati dok se ne istopi i ostaviti da se ohladi. U meuvremenu keks, kakao, šecer u prahu, 125 g rastopljenog margarina i šoljice mleka umesiti koru i rastanjiti u kalup na rasklapanje precnika 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 ukrasiti po želji. Torta se brzo sprema, lagana je i osvežava za ovo toplo vreme.

Savet