

Baron torta sa malinama i kupinama



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore (x4):

- 6 belanaca
- 8 kašika šecera
- 2 kašike kakao
- 2 kašike prezli

Za I fil:

- 24 žumanca
- 20 kašika šecera
- 100 g kakao
- 2 kesice pudinga od čokolade
- 1 l mleka
- 400 g čokolada
- 250 g margarina

Za II fil :

- 400 g malina
- 400 g kupina
- 15 kašika šecera
- 20 g želatina
- 2 kesice pudinga od malina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodati šećer i mutiti dok se šećer ne istopi. Smanjiti brzinu miksera i dodati kakao i prezle. Smesu isipati u pleg kog ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C 10 minuta. Na isti način napraviti još 3 identične kore.

Žumanca umutite sa šećerom. Dodajte kakao, puding od čokolade, malo mleka i sve to zakuvajte u ostatak mleka. U vruć fil dodajte čokoladu izlomljenu na sitnije kocke. Kad se fil ohladi sjedinite ga sa umućenim margarinom.

Maline i kupine prelijte sa delom vode, šećerom i kuvajte 5 minuta na slaboj vatri. Želatin prelijte sa malo vode i pustite da nabubri. Puding od malina razmutite sa vodom i zakuvajte zajedno sa malinama i kupinama. Pustite da se ohladi.

Finalni postupak: kora, fil sa malinama i kupinama, fil sa čokoladom, kora... Dekorirati po želji! Prijatno!

Savet