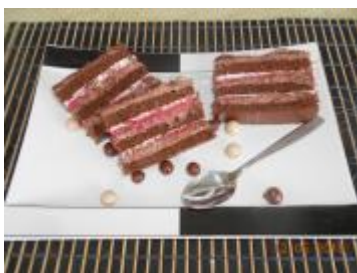


?okoladna torta sa malinama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 tamnegotove kore**
- **250 ml** cokoladnog mleka

Za I fil:

- **1** mleka
- **300 g** šecera
- **4** pudinga od cokolade
- **250 g** putera
- **1 kesica** šlaga
- **1 dl** mleka (za šlag)
- **100 g** cokolade

Za II fil:

- **500 g** malina
- **4** žumanca
- **150 g** šecera
- **50 g** brašna (ili gustina)

Za III fil:

- **3 kesice** šlaga

- 3 dlmleka

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 5 kašikaulja

Priprema

Za I fil puding izmešajte sa nekoliko kašika hladnog mleka, ostatak mleka stavite sa šećerom da se ugrije pa ukuvajte izmešani puding. Ostavite da se fil skroz ohladi.

Penasto umutite jedan puter pa postepeno dodajte u ohla?en fil.

Šlag pripremite prema uputstvu sa kesice pa I njega dodajte I dobro izmiksajte fil. Na tihoj vatri otopite cokoladu I dodajte u fil pa još malo mutite.

Za II fil maline izmiksajte u blenderu, izdvojte nekoliko kašika, ostatak prebacite u šerpu i zagrejte na tihoj vatri. Žumanca penasto umutite sa šećerom pa dodajte brašno ili gustin i dobro promešajte da nema grudvica. U to dodajte par kašika odvojenih hladnih izblendiranih malina pa sve to ukuvajte u ostatak malina.

Kuvajte dok se ne zgusne, po mogućstvu kuvajte na pari. Sklonite sa vatre i dok se hladi cesto promešajte da se po vrhu ne bi uhvatila korica ili prekrijte providnom folijom. Za brže hla?enje fil istresite na vecu tacnu, raširite i prekrijte folijom. Za III fil penasto umutite šlag sa mlekom.

Na tacnu staviti koru, natopite je sa malo mlakog cokoladnog mleka, premažite je cokoladnim filom.

Preko premažite 1/2 fila od malina.

Preko malina premažite šlag.

Preklopite drugom korom, natopite je sa malo mlakog cokoladnog mleka, premažite cokoladnim filom, od gore premažite preostalim filom od malina, premažite šlagom I preklopite trecim korom. Preko trece kore I oko cele torte rasporedite preostali cokoladni fil. Na tihoj vatri otopite 100 gr cokolade sa 5 kašika ulja I prelijte tortu od gore.

Ostavite tortu par sati u frižideru da se malo stegne, isecite na parcad I poslužite.

Savet