

Blodi beri torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **100 g** kakao
- **300 g** šećer
- **1 kesica** vanilin šećer
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **1 prstohvat** soli
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** arome vanila
- **100 ml** ulja
- **250 ml** ključale vode
- **2 jajeta**

Za fil sa vocem:

- **600 g** crveno mix voće
- **150 g** šećera
- **70 g** gustina
- **50 g** margarina

Za fil sa mlekom:

- **1 l** mleka
- **150 g** šećera

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **120 g** margarina
- **100 g** krem šlaga
- **100 g** čokolade

Ostalo:

- **200 g** krem šlaga
- **200 ml** kisele vode

Priprema

Sjediniti jaja, ulje, mleko i aromu vanile pa izmutiti mikserom dok se ne povežu sastojci. Smesi naizmenicno dodavati suve sastojke i ključalu vodu imutiti mikserom da masa postane homogena.

Smesu izliti u veliki pleh (od elektnog šporeta) i peci na 180 C oko 20 minuta. Koru ohladiti i preseći je na 3 jednaka dela da bi ste dobili 3 kore. Dobro ohladiti.

Crveno voće pomešati sa šećerom i staviti da se kuva, da vri 5 minuta. Gustin pomešati sa malo vode i isipati postepeno u voće naizmenicno mešati. Mešati fil dok se ne zgusne. U topao fil dodati margarin i mešati dok se ne otopi. Ohladiti.

Puding razmutite sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da se zagreva na laganoj vatri sa šećerom. Kad provri isipati lagano puding i zakuvati. Mešati dok se ne zgusne, skoniti sa šporeta pa dodati iseckanu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi. Ohladiti. Margarin umutite penasto, dodajte hladan puding. Izmiksajte pa dodajte krem šlag i nastaviti mucenje dok krema ne postane glatka.

Krem šlag umutiti sa kiselom vodom. Filovanje: kora, 1/3 fila sa crvenim vocem, 1/3 fila sa mlekom, 1/3 umucenog šlaga, kora... Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet