

Malina torta sa belom cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** kakaa
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **50** grne cokolade
- **3 kašike** grckog jogurta

Za fil od malina:

- **300 g** malina
- **100 ml** vode
- **4 kašike** meda
- **3 kašike** gustina

Za kremu sa belom cokoladom:

- **200 g** bele cokolade
- **5** žumanaca
- **300 ml** neutralne pavlake
- **1** puding od vanile
- **1 kašik** meda
- **200 g** slatke pavlake

Priprema

Za biskvit najpre otopiti cokoladu i ostaviti sa strane. Belanca umutiti sa šećerom. Dodati vanilu, brašno, prašak za pecivo, kakao, otopljenu crnu cokoladu i grčki jogurt. Sve lagano izmešati. Ispeci biskvit u kalupu (26cm) obloženom pek papirom, 15-20 minuta na 180°C.

Za fil od malina: Maline izblendirati i procediti da se odvoje od koštica. Dobijenu kašu staviti da provri sa medom. U 100 ml vode razmutiti gustin i umešati u provrele maline. Zakuvati kao puding. Prohladiti fil i preliti preko biskvita.

Za kremu sa belom cokoladom: Belu cokoladu otopiti. Žumanca pomešati sa 250 ml neutralne pavlake i kašikom meda. Preostalu pavlaku razmutiti sa pudingom i zakuvati sa žumancima. Dodati otopljenu belu cokoladu, pomešati i ohladiti u frižideru. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti je sa ohladjenom kremom. Nafilovati tortu i ukasiti po želji.

Kad se slika uredi, to izgleda ovako.

Savet

Odlučan spoj bele cokolade i kiselkastih malina.