

Malina torta sa belom cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **1**vanilin šecer
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikekakaa
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **50** gcrne cokolade
- **3** kašike grckog jogurta

Za fil od malina:

- **300** gmalina
- **100** mlvode
- **4** kašikemedu
- **3** kašikegustina

Za kremu sa belom cokoladom:

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

Priprema

Za biskvit najpre otopiti cokoladu i ostaviti sa strane. Belanca umutiti sa šecerom. 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 koštice. 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, promešati i ohladiti u frižideru. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti je sa ohladjenom kremom. Nafilovati tortu i ukrasiti po želji.

Kad se slika uredi, to izgleda ovako.

Savet

Odljan spoj bele okolade i kiselkastih malina.