

Tiramisu torta sa malinama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (x3):

- 1jaje
- **5 kašika**šecera
- **7 kašika** mleka
- **6 kašika**brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo

Fil:

- 4žumanca
- **150 g**šecera
- **500 g**krem sira A la kajmak
- ili sremskog sira po izboru
- 2vanilin šecera
- **200 ml** slatke pavlake

Za mazanje kore:

- džem od malina
- **450 g**malina

Priprema

Sastojci su za jednu koru, a potrebno je ispeci 3 kore. Pecnicu upalite na 180 C i ostavite da se grije. Umutiti jaje sa šećerom, zatim dodati mleko, brašno i prašak za pecivo, kratko izmiksati da se sastojci sjedine. Smesu sipati u kalup obima 18cm (može i u kalupu obima 20cm) i peci oko 10-15 minuta, odnosno kada cackalic prođe kroz testo mora ostati suva. Dok se jedna kora pece, mutite drugu. Dok se kore peku skuvati 1/2l kafe i dodajte 3 kašike ruma.

Umutiti žumanca i šećer i skuvati ih na pari dok ne pobele. Ostaviti krem da se malo prohladi. Zatim umešati sir i vanilin šećer, pa sjediniti. Posebno umutiti slatku pavlaku i lagano sjediniti sa smesom od žumanaca i sira.

Filovanje torte: Kalup staviti na tanjir ili tacnu za torte, obložiti ga masnim papirom skroz u visinu, pošto je puno viša od samog kalupa. Kafu i krem rasporedite na 3 jednaka dela. Na dno kalupa stavite prvu koru, prelići je delom kafe, zatim premazati džemom od malina, pa preko poređati maline a onda premazati jednim delom fila. Staviti drugu koru i ponoviti postupak, zatim tako i sa trecim korom. Tortu ostaviti preko noci u frižideru da se stegne. Sutradan skloniti kalup i ukrasiti tortu po želji.

Savet