

## *Torta sa sirom i malinama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **125 g** margarina/maslaca
- **100 ml** čokoladnog mleka

#### **Za fil:**

- **250 g** šlaga
- **250 ml** mleka
- **450 g** gella sira (sa 0% mm)
- **150 g** šećera

#### **I još:**

- **300 g** malina
- **350 ml** vode
- **3 kašike** šećera
- **2 kašike** gustina

### **Priprema**

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26 cm).

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa šećerom. Te dve mase izmešati. Staviti preko kore. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Rasporediti maline preko fila. U šerpicu sipati sok koji su maline pustile pri odmrzavanju i vodom dopuniti do 350 ml. Dodati šećer i zagrijati. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u šerpicu i zakuvati. Prohladiti i sipati preko malina. Ohladiti, iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

### **Savet**

Umesto kristal šećera u fil može da se stavi i šećer u prahu...i možda 200 g ko voli slaše.