

okoladna torta sa sirom i malinama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

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

Za cokoladni fil:

- **250 g** šlagu
- **250 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **450 g**ella sira (sa 0% mm)
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **4 kasikemleka**
- **1 kesica**želatina
- **50 ml**vode

Za fil od malina:

- **250 g** malina
- **200 ml**vode
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**gustina

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks, neskvik i mleko i izmešati.

Staviti u pleh sa obrucem (26 cm).

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa šecerom. Te dve mase izmešati.

okoladu istopiti sa mlekom i prohladiti.

Želatin sipati u šerpicu, dodati vodu, ostaviti desetak minuta. Zatim zagrejati, ali da ne provri, samo da se otopi. Prohladiti.

okoladu i želatin usuti u fil od sira, izmiksati.

okoladni fil rasporediti preko kore. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc.

U šerpu staviti maline, usuti vodu, dodati šefer, promešati i kuvati oko 5 minuta na umerenoj temperaturi.

Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u maline. Mešati da se zgusne. Prohladiti.

Fil od malina rasporediti preko cokoladnog fila.

Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet