

?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** šlaga
- **250 ml** mleka
- **150 g** šećera
- **450 g** gella sira (sa 0% mm)
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **4 kašike** mleka
- **1 kesica** želatina
- **50 ml** vode

Za fil od malina:

- **250 g** malina
- **200 ml** vode
- **2 kašike** šećera
- **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 šećerom. Te dve mase izmešati.

Čokoladu 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.

Čokoladu i želatin usuti u fil od sira, izmiksati.

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

Skinuti obruc.

U šerpu staviti maline, usuti vodu, dodati šećer, 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 čokoladnog fila.

Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet