

oko mousse torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- **100 g** šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **4 kašičice** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Sos od malina:

- **300 g** malina
- **200 g** šecera
- **1** puding od maline
- **200 ml** vode
- ili soka koji otpuste zaleene maline

Za fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **1 kašičica**šecera

Priprema

Žumanca i šećer umutiti, dodati istopljeni margarin i cokoladu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Peci oko 20 minuta na 180C.

U posudu staviti maline, šećer i 100 ml vode ili soka od maline, prokuvajte i kada se šećer otopi, dodati puding od maline razmucen u 100 ml vode ili soka od maline. Kuvati dok se ne zgusne.

Slatku pavlaku, cokoladu i šećer zagrevati na laganoj vatri mešajući dok ne provri. Peceni patišpanj izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao prelići ga toplim filom. Fil je redak, ali će se stegnuti u frižideru nakon nekoliko sati. Kolac ohladiti prvo na sobnoj temperaturi, a onda staviti u frižider da se dobro ohladi. Služiti uz slatku pavlaku.

Savet