Torta sa malinama (10)

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**rozen kora
- **300 g**petit keksa sa kakaom

Beli fil:

- **3 kesice**puding od slatke pavlake
- **7 kašika**šecera
- **3 kašike**gustin
- **1.5 l**mleka

Crveni fil:

- **500 g**malina
- **2 kesice**puding od maline
- **2 kašike**gustina
- **6 kašika**šecera
- **400 ml** vode

Priprema

Beli fil: Od mleka odvojimo 2 dl i u njega umešati puding od slatke pavlake, šecer i gustin. Preostalo mleko prokuvati, pa zakuvati puding. Ostaviti da se skroz ohladi i umutiti sa margarinom koje smo pre toga izradili.

Crveni fil: Skuvamo voce sa šecerom i 1 dl vode koje smo oduzeli od onih 4 dl. U preostalu vodu umešati puding od maline gustin i zakuvati. Kad se zgusne sklonimo sa šporeta i toplim filovati tortu.

Na tacnu reamo rozen koricu, beli fil, roze koricu pa beli fil, rozen koricu i na treci ide vocni fil, potom keks.

Krecemo iz pocetka rozen korica beli fil, rozen korica, beli fil, rozen korica, crveni fil, pa keks sve dok ne potrošimo materijal. Ja završika sa crvenim filom.

Savet

Ostaviti da prenoi u frižideru i ukrasiti po želi. Ja sam za ukrašavanje koristila list oblatne koje sam izrezala meri stranice torte i jedan uži duži deo za dršku korpe premazala tolljenom okoladom i ostavila da se stegne i formirala korpu. Gumene bonbonice u obliku voa i malo šlaga.