

## *Torta sa malinama (11)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **6** belanaca
- **2** žumanceta
- **6 kašika** šecera
- **100** grendane crne cokolade
- **3 kašike** brašna

#### **Za fil:**

- **4** žumanceta
- **6 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna
- **400 ml** mleka
- **200 g** margarina
- **80 g** mlevene plazme
- **100 g** cokolade sa ukusom jagode

#### **Za vocni fil:**

- **200 g** šlaga
- **250 ml** mleka
- **250 g** malina smrznutih

## Ostalo:

- 200 g šlaga
- 250 ml kisele vode

## Priprema

Umutiti belance sa šećerom ugasiti mikser pa dodati čokoladu i brašno, lagano špatulom sjediniti. Izeti najveći pleh od rerne prekriti pek papirom izliti smesu i peći na 200 °C. Gotovu koru iseci na 3 jednaka dela.

Umutiti žumance, šećer, brašno i 100 ml mleka. 300 ml mleka staviti da provri pa skuvati fil. Fil prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlažen fil dodati margarin sobne temperature i mikserom dobro izraditi, dodati plazmu i naseckanu čokoladu promešati špatulom.

Šlag umutiti sa mlekom pa dodati smrznute maline, izmešati. Režati kora - žuti fil- fil sa malinama - kora- žuti fil - fil sa malinama - kora. Umutiti šlag sa kiselim i premazati tortu.

## Savet