

okoladna torta sa filom od malina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 160 g margačine
- 100 g šećera
- 200 g crne cokolade
- 50 g kakao
- 160 g brašna
- 1 prstohvatsoli
- 1 kesica prsa za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 ml sunčokretnog ulja

Za fil:

- 300 g malina
- 1 kašikameda
- malo vode

Glazura:

- 100 g cokolade za kuvanje
- malo margačine

Priprema

okoladu rastopiti i ostaviti da se prohladi. Odvojiti žumanca od belanca. Umutiti margarin sa šecerom, vanil šecerom, dodati cokoladu, jedno po jedno žumance, brašno i prašak za pecivo uz stalno mucenje. Umutiti belanca u cvrst sneg i sjediniti sa cokoladnom masom, dodati ulje i sve sjediniti. Razliti smesu u pripremljen i podmazan okrugli kalup i ispeci u rerni na 180C, oko 40ak minuta, tj. dok nije pecena. Zatim ostaviti tortu da se malo prohladi, pa tek tad preseci na dva jednakaka dela.

U šerpu staviti maline, dodati med i malo vode pa lepo ukuvati. Ostaviti da se malo prohladi pre filovanja torte. Zatim raseći tortu na dva jednakaka dela. Staviti prvu koru, zatim sipati fil od malina i preklopiti drugom korom. Lagano pritisnuti od gore. Na kraju preliti otopljenom cokoladnom glazurom. Ostaviti na pola sata u frižideru da se stegne, pa uživati. Služiti uz malo umucene slatke pavlake. Prijatno!

Savet