

# **Torta sa malinama (12)**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Za koru (x3) :**

- **8**belanaca
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** mlevenih oraha
- **3 kašikabrašna**

### **Za I fil :**

- **24**žumanaca
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**krem šлага

### **Za II fil:**

- **500 g**malina
- **400 g**šecera
- **200 ml**vode
- **3 kesice** puding od malina
- **100 g**krem šлага (prah)

### **Za III fil:**

- **350 ml** kisele vode

- **300 g** krem šлага

## **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodavati šecer i nastaviti mucenje. Kad se šecer istopi iskljuciti mikser, umešati mleven orah i brašno. Lagano sjediniti smesu, isipati u pleh koga ste obložili pariom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Postupak ponoviti još za dve kore. Kore ohladiti.

Za prvi fil je potrebno da žumanca skuvate na pari sa šecerom. Margarin umutite panasto pa sjedinite sa hladnim filom, kad se napravi homogena smesa dodati prah šлага i sve zajedno izmiksati.

Maline skuvajte sa šecerom i vodom. Da vri 5 minuta, a zatim zakuvajte puding od malina. Ohladite. U hladan fil dodajte prah krem šлага i izmiksajte.

Krem šlag umutite sa kiselom vodom. Filovati: kora, 1/3 žutog fila, 1/3 fila od malina, 1/3 šlag, kora...

Dekorisati po želji. Prijatno!

## **Savet**