

****Mileramka****



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **250 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **80 g** putera ili margarina
- **1** jaje

Krema:

- **500 ml** mlijeka
- **2** pudinga od vanilije
- **200 g** šecera
- **800 ml** milerama/kiselog vrhnja

Ostalo:

- **oko 500 g** malina
- **1** preljev za torte ili želatina
- **150 ml** slatkog vrhnja ili šlag

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, prašak za pecivo, pa dodati omekšali puter/margarin i umuceno jaje. Zamijesiti tijesto. Tijesto razvaljati na pek papiru, tako da ide skoro do vrha ruba kalupa za tortu. Kalup (26 cm) premazati

puterom i posuti brašnom, pa pažljivo postavite tijesto; ukoliko pukne, jednostavno ga popravite; a ako prelazi rub kalupa, višak odrežite nožem. Puding i šećer sjedinite sa malo mlijeka, a ostatak stavite da kuha. Dodati puding, pa uz neprestano miješanje skuhati kremu. Maknuti sa vatre, pa odmah dodati mileram/kiselo vrhnje 25 % m.m. Sjedinite, pa odmah sipajte u kalup za tortu. Preko rasporedite 15-tak malina.

Pecite na temperaturi 170 C oko 70 minuta. Ohladite na sobnoj temperaturi. Ostavite nekoliko malina za dekoraciju. Ostatak pripremite po uputstvu za preljev za tortu ili jednostavno skuhajte sa malo vode i par kašika šećera, pa u toplo umiješajte želatinu, koja je predhodno namocena u vodi. Ja sam radila sa želatinom, jer mi se ova varijanta više dopada. Pažljivo rasporedite po filu, pa ostavite da se ohladi i stegne. Najbolje ostaviti u frižider preko noci. Dekorirati umucenom slatkim pavlakom ili šlagom i malinama.

Maknuti obruc za tortu, pa rezati na parcad!

Savet