

Torta sa malinama (13)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **100 g** šecera u prahu
- **1 kašika** sirceta
- Za fil:
- **6** žumanca
- **120 g** šecera u prahu
- **250 ml** mleka
- **150 g** putera
- **200 g** maline
- **30 g** mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- **200 g** slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti belanca u cvrst šam postepeno dodajuci šecer u prahu. Pred kraj mucenja sipati sirce. Peci u zagrejanj rerni na 150 stepeni oko 60 minuta. Fil: U posudi za kuvanje na pari sjediniti žumanca sa cecerom u prahu, brašnom i mlekom i dobro sjediniti sastojke. Kuvati na pari neprekidno mešajuci dok se ne dobije gust krem. U ohlaenu smesu dodati omekšali puter i izmiksati. Slatku pavlaku umutiti u cvrst fil i umešati u smesu. Dobijeni fil podeliti na dva dela pa u jedan deo umešati rastopljenu i ohlaenu cokoladu, a u drugi mlevene orahe. Koru premazati filom sa orasima, dodati maline i po neku ribizlu, pa fil od cokolade. Torticu završiti umucenom slatkom pavlakom.

Savet