

Torta sa malinama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za I koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikaulja

Za II kore:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikaulja

Za fil:

- 1 l mleka
- 4 kesicepudinga od vanile
- 300 g šecera
- 250 g putera
- 1 kesicašlag pene
- 100 ml mleka

Za fil od malina:

- **500 g** malina
- **4** žumanca
- **150 g** šećera
- **50 g** gustina

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5** kašika ulja

Za premazivanje:

- **2** kesice šlag pene
- **200 ml** mleka

Priprema

Za I koru: Razdvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite sa šećerom pa dodajte jedno po jedno žumance. Isključite mikser, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo pa lagano umešajte varjačom. Na kraju dodajte 1 kašiku ulja. Smesu izlijte u okrugli kalup precnika 26 koji ste obložili papirom za pečenje.

Pecite 15 minuta na 200 stepeni.

Za II koru postupak je isti kao i za prvu.

Za I fil puding izmešajte sa nekoliko kašika hladnog mleka, ostatak mleka stavite sa šećerom da se ugrije pa ukuvajte izmešani puding. Ostavite da se fil skroz ohladi. Penasto umutite jedan puter pa postepeno dodajte u ohlaen fil. Šlag pripremite prema uputstvu sa kesice pa i njega dodajte i dobro izmiksajte fil.

Za II fil maline izmiksajte u blenderu, izdvojte nekoliko kašika, ostatak prebacite u šerpu i zagrejte na tihoj vatri. Žumanca penasto umutite sa šećerom pa dodajte brašno ili gustin i dobro promešajte da nema grudvica. U to dodajte par kašika odvojenih hladnih izblendiranih malina pa sve to ukuvajte u ostatak malina. Kuvajte dok se ne zgusne, po mogućstvu kuvajte na pari.

Sklonite sa vatre i dok se hladi cesto promešajte da se po vrhu ne bi uhvatila korica.

Na tacnu staviti koru, natopite je sa malo mlakog mleka, premažite je 1/2 žutog fila, preko premažite 1/2 fila od malina, preklopite drugom korom, natopite je sa malo mlakog mleka, premažite drugom polovinom žutog fila,

od gore premažite preostalim filom od malina.

Na tihoj vatri otopite 100 gr cokolade sa 5 kašika ulja i prelijte preko fila od malina. Ostavite tortu par sati u frižideru da se malo stegne.

Šlag umutite prema uputstvu sa kesice pa u njega dodajte žutu boju za kolace i dobro promešajte. Tako pripremljenim šlagom premažite tortu sa svih strana. Ukrasite po želji.

Savet