

Bloody berry torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **300 g** brašna
- **100 g** kakaa
- **300 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašice** sode bikarbone
- **1 prstoh** vatsoli
- **250 ml** mleka
- **1 kašica** arome vanile
- **100 ml** ulja
- **250 ml** ključale vode
- **2** jajeta

Fil sa mlekom:

- **1 l** mleka
- **150 g** šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **120 g** margarina
- **100 g** krem šlaga
- **100 g** čokolade

Fil sa vocem:

- **600 g** crvenog miks voca
- **150 g** šecera
- **70 g** gustina
- **50 g** margarina

Za ukrašavanje:

- **200 g** krem šlaga
- **200 ml** kisele vode

Priprema

Za kore, sjediniti jaja, ulje, mleko i aromu vanile, pa umutiti mikserom da se sve ujednači. Smesi nazmenično dodavati suve sastojke i ključalu vodu i mutiti mikserom da masa postane homogena. Smesu izliti u veliki pleh (od šporeta) i peći na 180 stepeni oko 20 minuta.

Koru ohladiti i preseći je na 3 jednaka dela, da se dobiju 3 kore. Dobro ih ohladiti.

Za fil sa vocem, crveno voće pomešati sa šecerom i staviti da se kuva, da vri oko 5 minuta. Gustin pomešati sa malo vode i sipati postepeno u voće i naizmenično mešati. Mešati fil dok se ne zgusne. U topao fil dodati margarin i mešati dok se ne otopi. Ohladiti.

Za fil sa mlekom, puding razmutite u malo mleka, a ostatak mleka stavite da se zagreva na laganoj vatri sa šecerom. Kad provri, sipati lagano puding i zakuvati. Mešati dok se ne zgusne, skloniti sa šporeta pa dodati iseckanu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi. Ohladiti. Margarin umutiti penasto, pa dodati u ohlaen puding. Izmiksati pa dodati krem šlag i nastaviti mucenje, dok krema ne postane glatka.

Filovati sledecim redosledom: prva kora - 1/3 fila sa crvenim vocem - 1/3 fila sa mlekom - 1/3 umucenog šlaga - druga kora - 2/3 fila sa crvenim vocem - 2/3 fila sa mlekom - 2/3 umucenog šlaga - treća kora - 3/3 fila sa crvenim vocem - 3/3 fila sa mlekom - 3/3 umucenog šlaga.

Za ukrašavanje, krem šlag umutiti sa kiselom vodom i dekorisati tortu po želji.

Savet