Krater torta

težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**jaja
- **230 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **100 ml**mlijeka
- **100 ml**ulja
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**kakao praha

Krema:

- **800 ml**mlijeka
- **2**vanilin šecera
- **6 kašika**šecera
- **2**pudinga od vanilije

Ostalo:

- **150 - 200 g**malina
- **po želji**šlag krema ili pjena
- cokolada

Priprema

Prvo skuhati puding od vanilije. Ostaviti da se ohladi. Pjenasto umutiti žumanca i 180 g šecera; dodati ulje i mlijeko. Izmiksati. Dodati kakao prah, brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti. Na kraju, pažljivo, na 3x dodati umucen snijeg od bjelanjaka i 50 g šecera. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu. Preko biskvita rasporediti komade ohlaenog pudinga. Posuti zaleene maline, pa ih lagano utisnuti. Peci na 180 C oko 40 minuta.

Pecenu tortu ohladiti, pa premazati umucenom slatkom pavlakom, šlag kremom ili pjenom. Posuti ribanom cokoladom. Dobro ohladiti u frižideru, pa rezati na parcad!

Savet