

Torta sa malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog keksa
- **50 g** mlevenih oraha
- **125 g** margarina
- **100 ml** mleka

Vocni fil:

- **300 g** malina
- **3 kašike** šecera
- **1** vanil šecer
- **1 kašika** soka od limuna
- **2 kašike** gustina
- **3 kašike** vode

Fil od sira:

- **500 g** maskarpone sira
- **120 g** šecera u prahu
- **1** vanil šecer
- **250 ml** slatke pavlake
- **2** krem fiksa

Ganas krem:

- **100 g** bele cokolade
- **120 ml** slatke pavlake

Priprema

Sjediniti mleveni keks i orahe pa preliti rastopljenim margarinom i mlekom. Oblikovati koru u kalup precnika 24 cm.

Prokuvati maline sa šećerom i vanil šećerom. Gustin razmutiti sa vodom pa sipati u ključalu smesu i mešati dok se ne zgusne. Prohladiti i preliti preko kore.

Umutiti maskarpone sa šećerom u prahu i vanil šećerom pa dodati umućenu slatku pavlaku sa krem fiksom. Fil rasporediti preko ohladjenog vocnog fila.

Slatku pavlaku rastopiti pa preliti preko cokolade i mešati dok se ne rastopi. Prohladiti i sipati preko fila od sira. Ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet