

Baron torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (mera za jednu koru):

- 3 jajeta
- 440 g šecera
- 140 g razmekšalog putera
- 220 g brašna
- 7 kašika kakaa
- 1 kašica praška za pecivo
- 1 kašica sode bikarbone
- 1 kašica ekstrakta vanile
- 1/2 šolje vrele vode
- 1 kisela pavlaka

Fil od malina:

- 900 g - 1 kg malina
- 5 kesica želatina
- 1 šolja šecera

Genache fil:

- 1/2 l slatke pavlake
- 3-4 kašike šecera
- 400 g čokolade za mešenje
- 2 kašike maslaca

Priprema

Kore (mera za jednu koru): Sipati kakao u manju posudu i preliti vreloom vodom, dobro izmešati i ostaviti da se ohadi. Umutiti puter sa šećerom, dodati žumanca a kada se dobro umuti dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, kiselu pavlaku, kakao i ekstrat vanile. Posebno umutiti belanca u sneg i lagano umešati u smesu. Testo peci na 40-50 minuta na 180 C. Podmazati pleh dimenzija 36x22 cm. Ostaviti da se ohladi pa svaku preseći na pola.

Fil od malina: Potopiti želatin po uputstvu sa kesice. Jednu šolju šećera ušpinovati sa 1/2 šolje vode, izgnjeciti maline (ja sam imala 600gr. malina) i dodati ih šećeru. Dodati želatin i mešati dok se rastopi a zatim ostaviti da se malo stegne.

Genache fil: U posudu sipati sve sastojke, lagano zagrevati i paziti da pavlaka ne provri! Ostaviti u frižider da se malo stegne.

Filovanje: Staviti koru, fil od malina premazati preko u gušćem sloju pa preko premazati genache fil, ponovo kora... Poslednja, cetvrta, kora ukoliko se pokriva fondanom, ukoliko ne, nema potrebe za tom korom.

Savet