Malaga torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **100 g**šlaga
- **100 g**rendane cokolade
- **50 g**suvog groža
- **50 g**žele bombona
- izmrvljeno testo
- **2 - 3 kašike**ruma

Premaz:

- **100 g**šlaga
- **50 g**rendane cokolade
- **malo**mleka

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer pa dodati prašak za pecivo i brašno. Okruglu modlu premazati uljem i u nju sipati

pripremljenu masu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i ispeci koru pazeci da ne izgori. Kada je kora pecena, izvaditi je iz kalupa i ostaviti da se skroz ohladi. Ohlaenoj kori iseci pri vrhu poklopac i unutra izdubiti sredinu. Umutiti šlag sa mlekom pa u njega staviti izmrvljeno testo iz sredine, seckane žele bombone, suvo grože, rendanu cokoladu i rum. Sve lepo sjediniti i napuniti tortu filom. Umutiti šlag sa mlekom i malo premazati gornji deo torte, staviti poklopac i na njega naneti ostatak šlaga i ravnomerno rasporediti. Narendati cokoladu i posuti je po šlagu.

Savet