

Krem torta sa malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **3**pudinga od vanile
- **300 g**mlecne (Milka) cokolade
- **100 g**bele (Milka) cokolade
- **1/2 l**slatke pavlake
- **2**kesiceželatina
- **5 kašika**šecera u prahu
- **200 g**krem sira
- **1**cašakisele pavlake
- **300 g**malina
- **1**vocni jogurt od maline (330 ml)
- **1**vece pakovanjeplazma keksa

...i još:

- **2** pakovanjakrem šлага od cokolade

Priprema

Od 1 l mleka odvojiti 200 ml, da se razmuti puding. Ostalo mleko, zajedno sa šecerom staviti da prokljuca. U provrelo mleko zakuvati razmuceni puding.

Vruc puding podeliti na dva dela. U jednu polovinu dodati 300 g izlomljene mlecne cokolade, a u drugu polovinu staviti 100 g izlomljene bele cokolade. Mešati da se cokolada otopi. Kada se cokolada otopila, oba fila pokriti sa providnom folijom i ostaviti da se potpuno ohlade.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Slatku pavlaku umutiti u cvrsti šlag. Dodati krem sir, kiselu pavlaku i šecer, pa sve sjediniti. U otopljeni želatin sipati malo vočnog jogurta, mešati da se želatin potpuno otopi (paziti da ne prokljuca). U umucenu pavlaku dodati ostatak vočnog jogurta, kao i pripremljeni želatin. Umutiti da se svi sastojci sjedine.

U ohlaene filove (crni i žuti) dodati po 5 kašika umucene pavlake sa želatinom. Umutiti mikserom da kremovi postanu penasti. U ostatak slatke pavlake dodati maline i kašikom izmešati.

Uzeti dublu šerpu (vel. 28 cm) i obložiti je providnom samolepljivom folijom. Kalup sa obrucem ne može da se koristi zbog visine torte.

U šerpu prvo sipati ceo beli fil, pa preko njega deo crnog fila. Zatim preko crnog fila ide ceo fil sa pavlakom i voćem, pa druga polovina crnog fila. Preko crnog fila poreati plazmu, prethodno potopljenu u mleko. Pokriti i gornju površinu torte sa folijom i ostaviti u frižideru preko noci.

Sutradan izvaditi tortu, prevrnuti je na tacnu za služenje, skloniti foliju i premazati sa umucenim krem šlagom od cokolade. Ukrasiti po želji.

Savet