

Torta sa malinama (5)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 12 belanaca
- 250 g šecera
- 1 kašika sirceta

Za žuti fil:

- 12 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 6 kašika gustina
- 2 kesice pudinga od vanile
- 1,2 l mleka
- 2 margarina
- 250 g šecera u prahu

Fil sa malinama:

- 500 g šecera
- 100 ml vode
- 3 kesice pudinga od maline
- 4 kutije smrznutih malina (1,2 kg)

Glazura od čokolade:

- 200 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade

I još:

- 300 ml slatke pavlake

Priprema

vrsto umutiti 12 belanaca, pa dodati 250 g šećera i 1 kašiku sirceta i sve zajedno umutiti u cvrst sneg. Koru peci u rerni zagrejanjoj na 150 C, oko 20 minuta, pa zatim temperaturu smanjiti na 120 C i peci još sat vremena. Za to vreme rernu NE OTVARATI!!!

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati brašno, gustin, puding od vanile i 2 dl mleka. Zatim sve to (kao puding), ukuvati u 1 l mleka. Ostaviti fil da se ohladi. Kada se ohladi sjediniti ga sa margarinom, koji je prethodno penasto umucen sa šećerom u prahu.

U šerpu sipati vodu, pa dodati šećer i staviti na ringlu da prokljuca i kuvati još nekoliko minuta, dok se šećer ne otopi. Zatim dodati maline i kuvati sve zajedno dok ne prokljuca, pa ukuvati puding od maline koji je prethodno razmucen sa malo vode. Gotov fil ostaviti da ohladi. Ohlaen fil premazati preko ohlaene kore.

Slatku pavlaku zagrejati do kljucanja, pa skloniti sa ringle i dodati čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi, pa preliteri preko fila od malina.

Tortu na kratko staviti u frižider da se čokolada stegne, pa preko nje namazati žuti fil. Umutiti ostalih 300 ml slatke pavlake, pa premazati preko gotove torte.

Savet

Ovo je moj 100-ti objavljeni recept i jedna od mojih omiljenih vonih torti...