

Torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru x3:

- **5**belanaca
- **5** kašika šecera
- **5** kašikaoraha
- **1** kašikabrašna
- **1** kašikakakao

Za I fil:

- **500** gmalina
- **300** gšecera
- **400** mlvode
- 2puđinga od malina
- **10** gželatina

Za II fil:

- **15**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **700** mlmleka
- **1** kašikaaroma vanile
- **250** gmargarina
- 2puđinga od vanile
- **200** gkrem šлага

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i unititi belanca u cvrst šam. Postepeno dodajte šecer, neprestano muteci. Kad se umuti smesa dodati kakao, iskljuciti mikser pa dodati orahe i brašno. Špatulom sjediniti smesu, sipati u pleh koga ste obložili papirom i peci na 200 C oko 10 minuta. Postupak ponoviti još za dve kore.

Za I fil je potrebno da maline, 300 ml vode i šecer stavite da provre. Kuvati 5 minuta na laganoj vatri. Želatin prelijte sa 5 kašika vode, pustite da nabubri. Puding od maline razmutite sa ostatkom vode i sipajte polako u maline. Kuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje. Skloniti sa vatre, pustiti da se prohladi 5 minuta pa umešajte želatin. Za fil II je potrebno da 500 ml mleka, šecer i aromu vanile stavite da se kuvaju. Puding od vanile razmutite sa ostatkom mleka i zakuvajte puding na uobicajeni nacin. Ohladite.

Margarin umutite penasto pa ga sjedinite sa hladnim filom. Dodajte krem šlag prah i mutite zajedno sa filom. Finalni postupak: Kore skrojiti po šablonu za traktor.

Filovati: kora, žuti fil, fil sa malinama, kora... Dekorisati po želji! Prijatno!

Savet