

Torta sa kupinama i slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 2 kašičice praška za pecivo

Za fil:

- 250 g kupina
- 130 g šecera
- 3 kesice vanilin šecera
- 1 kesica pudinga od slatke pavlake
- 250 g margarina
- 400 ml slatke pavlake

Priprema

Ispeci dve kore od po 5 jaja, 5 kašika šecera, 5 ravnih kašika brašna i jednom kašičicom praška za pecivo. Klasican patišpanj. Umutiti belanca u penu, potom dodati žumanca, šecer, brašno i prašak za pecivo. Peci oko 15-20 minuta na 200 stepeni. Potom obe kore stanjiti i napraviti 4 kore.

Kupine sipati u šerpicu, dodati 130 grama šecera i 3 kesice vanilin šecera, dodati 2 dl vode i staviti da provri.

Kada kupine provre, skloniti sa vatre da se malo prohlade. Potom ih izmiksirati, da se dobije kao kaša.

U posudicu izmešati puding sa 2 kašike hladne vode pa time zgusnuti na vatri kašu od kupina. Mešati na tihoj vatri dok se ne zgusne. Kao na slici. I ostaviti da se skroz ohladi.

Margarin penasto umitati i dodati mu ohlaenu smesu. Mutiti mikserom da se lepo sjedini.

Umutiti slatku pavlaku. I filujemo tortu. Kora- kupine- slatka pavlaka i tako dok ne potrošimo sastojke.

Torta je jako ukusna. Može se praviti ujutru, a popodne vec jesti. :-)

Savet

Kupine najbolje mikserom izmiksati u plastinoj flaši koju prethodno iseemo na pola, odprilike da mutilicom možemo dohvatiti i lepo izmiksati kupinice. Prijatno!! :-)