

Torta sa malinama i cokoladom (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **100** mlcokoladnog mleka
- **125** g maslaca/margarina
- **1** kašikamlevenih oraha

Za fil:

- **300** gšлага
- **300** mlmleka
- **450** gella sira sa 0% mm
- **150** gšecera
- **1** kesicaželatina
- **50** mlvode
- **200** gmalina
- **100** gcokolade
- **4** kašikemleka

Za glazuru:

- **100** gcoklade za kuvanje
- **1** kašikaulja
- **3** kašikemleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks, mlevene orahe, cokoladno mleko i izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26 cm). Peci tj. sušiti 10 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa šecerom. Te dve mase izmešati.

U to dodati želatin prethodno otopljen u 50 ml vode i prokuvan 2 minuta (po uputstvu na pakovanju) i prohladjen. Izmiksati i podeliti na dva dela.

U jedan deo umešati cokoladu otopljenu sa mlekom i prohlaenu. U drugi deo umešati maline.

Preko ohlaene kore staviti cokoladi fil.

A preko fil sa malinama. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Napraviti cokoladnu glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem. Ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet