

oko malina torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 4 belanaca
- 4 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 1 kašicicaprašak za pecivo
- 2 ravne kašikebrašna
- 50 grendane cokolade

Za I fil:

- 16 žumanaca
- 16 kašikašecera
- 400 g crne mlečne cokolade
- 250 g margarina
- 300 g mlevene plazme

Za II fil:

- 400 g krem šlaga
- 400 g gazirane vode
- 400 g smrznute maline

Priprema

Umutiti belanaca u cvrst šam. Postepeno dodati šećer pa nastaviti mucenje dok se šećer ne otopi. Dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo, rendanu čokoladu, ulje i lagano promešati. Isipati u pleh koji je obložen papirom za pečenje i peći na 200 C oko 10 minuta. Na isti način napraviti još 3 kore. Ohladiti.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šećerom dok ne pobele, a zatim skuvajte fil na pari. U vruće dodati izlomljenu čokoladu. Mešati dok se ne otopi čokolada. Ohladiti. Margarin umutiti penasto, a zatim dodati hladan fil. Izmiksati, a zatim dodati mlevenu plazmu. Sjediniti.

Krem šlag umutiti sa gaziranom vodom. Filovati : kora, fil sa čokoladom, maline, šlag, kora...

Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet