Torta sa malinama (8)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore (x4):

- **4**belanca
- **4 kašika**šecera
- **1 kašika**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 ravne kašike**brašna
- **4 kašika**kakaoa

Za I fil:

- **16**žumanaca
- **16 kašika**šecera
- **400 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme

Za II fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 gr**krem šlaga
- **200 ml**kisele vode
- **400 g**smrznute malina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodati šecer i mutiti dok se šecer ne istopi. Dodati ulje, kakao i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Peci u pleh koga ste obložili papirom za pecenje na 200 C oko 10 minuta. Na isti nacin napraviti još 3 kore. Ohladiti.

Žumanca umutite sa šecerom dok ne pobele, a zatim skuvajte fil na pari. U vruce umešati cokoladu. Margarin umutite penasto pa dodajte hladan fil. Sve izmiksati, a zatim dodati mlevenu plazmu. Sjediniti.

Umutiti slatku pavlaku. Šlag umutite sa kiselom vodom pa sastavite s pavlakom.

Finalni postupak: kora, fil sa plazmom, maline, šlag, kora... Dekorisati po želji. Prijatno!

Savet