

Torta sa malinama (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **2**jajeta
- **1,5** **caša**šecera
- **2** cašebrašna
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1** cašamleka
- **1** caša ulja
- **1**limun

Fil:

- **900** mlmleka
- **6** kašikašecera
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **200** g margarina
- **200** gšлага
- **300** gmalina

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom da pobeli. Zatim dodati ulje, mleko, sok od jednog limuna i narendanu koricu od jednog limuna. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u pleh preko pak papira i staviti da se pece.Pecenu koru ohladiti i izmrvti.

U šerpu staviti 700 ml mleka, dodati šefer i margarin isecen na kockice. Mešati sve vreme da se istopi šefer i margarin. U preostalo mleko razmutiti puding. Kada mleko provri ukuvati puding.

Jednu polovinu vrueg pudinga sipati u izmrvljenu koru i dobro izmešati varjacom (da se sve lepo poveže). Uzeti okrugli kalup (26 cm) i raporediti smesu na dno, poravnati da bude ravna kora. Drugu polovinu pudinga (dok je još vruc) preliti preko kore i preko njega poreati maline. Ostaviti tortu da se ohladi, a onda je premazati umucenim šlagom, i ukrasiti malinama.

Ostaviti tortu da se ohladi, a onda je premazati šlagom i ukrasiti malinama.

Savet

Mera je aša od jogurta (180 ml)