

okoladna torta sa malinama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 2 jajeta
- 300 g šecera
- 125 g istopljenog margarina
- 2 dl jogurta
- 100 g kakaoa
- 200 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 dl vruće nes kafe

Fil I:

- 500 g malina
- 200 g šecera
- 2 dl vode
- 1 kesica pudinga od maline

Fil II:

- 200 g šlaga u prahu
- 2 dl vode
- 200 g čokolade
- 2 dl kisele pavlake

Priprema

Kora: Umutiti 2 jaja sa 300 g šecera, 1 vanilom, dodati istopljeni margarin, jogurt, kakao, brašno i prašak za pecivo. Dobro umutiti i dodati 2 dl vruće nes kafe. Sve dobro umutiti i masu staviti u pleh obima 26 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni. Kad se kora ispece dobro ohladiti i vodoravno iseci da se dobiju 3 kore.

Fil I: U posudu staviti maline, šećer i 1 dl vode. Prokuvati da se šećer istopi i dodati 1 puding od maline umućen sa 1 dl vode. Kuvati dok se ne zgusne i toplo ravnomerno rasporediti na sve tri kore. Ostaviti da se ohladi.

Fil II: Umutiti šlag sa vodom, dodati istopljenu čokoladu i kiselu pavaku. Sve skupa dobro umutiti i filovati tortu: kora sa slojem malina, fil II, kora, fil II i tako redom.

Savet