

Baron torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (mera za jednu koru):

- 3jajeta
- **440** gšecera
- **140** grazmekšalog putera
- **220** gbrašna
- **7** kašikakaka
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** kašicicasode bikarbone
- **1** kašicicaekstrata vanile
- **1/2** šoljevrele vode
- **1**kisela pavlaka

Fil od malina:

- **900 g - 1 kg** malina
- **5** kesicaželatina
- **1** šoljašecera

Genache fil:

- **1/2** lslatke pavlake
- **3-4** kašikešecera
- **400** gcokolade za mešenje
- **2** kašikemaslaca

Priprema

Kore (mera za jednu koru): Sipati kakao u manju posudu i preliti vrelom vodom, dobro izmešati i ostaviti da se ohadi. Umutiti puter sa šecerom, dodati žumanca a kada se dobro umuti dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, kiselu pavlaku, kakao i ekstrat vanile. Posebno umutiti belanca u sneg i lagano umešati u smesu. Testo peci na 40-50 minuta na 180 C. Podmazati pleh dimenzija 36x22 cm. Ostaviti da se ohladi pa svaku preseci na pola.

Fil od malina: Potopiti želatin po uputstvu sa kesice. Jednu šolju šecera ušpinovati sa 1/2 šolje vode, izgnjeciti maline (ja sam imala 600gr. malina) i dodati ih šceru. Dodati želatin i mešati dok se rastopi a zatim ostaviti da se malo stegne.

Genache fil: U posudu sipati sve sastojke, lagano zagrevati i paziti da pavlaka ne provri! Ostaviti u frižider da se malo stegne.

Filovanje: Staviti koru, fil od malina premazati preko u gušcem sloju pa preko premazati genache fil, ponovo kora... Poslednja, cetvrtka, kora ukoliko se prekriva fondanom, ukoliko ne, nema potrebe za tom korom.

Savet