

## **Vocna torta sa medom i malinama**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5jaja**
- **8 kašika** šecera kristala
- **2 dlmleka**
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **4 kašike** ulja
- **2 kašikeruma**
- **3 kašikete** cnog meda
- **5 kašikam** levenih oraha
- **1 kašicica** cimeta
- **2 kašike** kakaa
- **10 kašika** brašna

#### **Fil:**

- **5jaja**
- **200 g** šecera kristala
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3 dlmleka**
- **3 kašikete** cnog meda
- **5 kašikab** rašna
- **200 gm** margarina
- **150 g** malina
- **100 g** cokolade

## **Ukrašavanje torte - šam:**

- **4**belanaca
- **16** kašikašecera kristala
- **6-7** kašikavode obicne

## **Priprema**

Umutiti jaja viljuškom i dodati brašno, pa izjednaciti u glatku masu, bez grudvica. Nalivati po malo mleka, mešajuci, da se razredi masa. Ostatak mleka, tecni med, šecer i vanilin šecer staviti u posudu za fil (sa duplim dnom) da provri. Skinuti sa plotne i u tankom mlazu ulivati razreenu masu u vrelo mleko, stalno mešajuci, pa vratiti na plotnu i kuvati uz mešanje, da se fil zgusne, a i brašno skuva. U vruc fil dodati margarin i mešati da se rastopi i pretvorи u kompaktnu masu. Ostaviti da se ohladi, povremeno mešajuci zbog hvatanja korice po vrhu.

Umutiti žumanca, tecni med i šecer u glatku masu, pa dodati izmešano prosejano brašno, mlevene orahe, prašak za pecivo, cimet i kakao. Dodati rum, ulje i mleko i mutiti da se sve izjednaci. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa dodati umucenoj masi, lagano mešajuci. Sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju (35 x 20 cm) i peci 15-20 minuta na 180 C. Probati cackalicom da li je kora pecena.

Kada se kora malo prohladi, ostrim dugim nožem je horizontalno preseći na dva mesta, tako da se dobiju tri kore.

Prvu koru premazati trecinom ohladjenog fila, preko fila rasporediti polovinu malina i narendati cokoladu. Isto ponoviti i sa drugom korom, pa staviti trecu koru.

Odozgo i okolo tortu premazati filom.

Za ukrašavanje torte umutiti šam od belanaca i šecera. U šerpicu staviti šecer i vodu, samo da šecer ogrezne (da se pokvasi), pa kuvati sirup na srednjoj temperaturi, kao za slatko.

Umutiti belanca u cvrst sneg. Vreo sirup sipati u vrlo tankom mlazu u belanca, povremeno prekidanom, uz stalno mucenje belanaca i izjednacavanje mase, da sirup dopre u svu kolicinu belanaca. Nakon izrucenog sirupa, nastaviti mucenje u svim pravcima još par minuta, pri cemu se šam zgušnjava i hlađi.

Pripremljenim samom premazati tortu, ukrasiti špricem za tulumbe i narendati malo cokolade.

## **Savet**

Ovakve torte trebalo bi da odstoje nekoliko sati ili da prenove, da bi se kore upile fil.