

Torta sa malinama

Brza torta sa četiri kore i malinama

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Krem kore

Potrebno za fil:

500 g šlag krema sa ukusom slatke pavlake

300 ml mineralne gazirane vode hladne

2 čaše kisele pavlake 20% m.m.

170 g šećera u prahu

600 g malina odmrznuti i ocediti

1 Pripema fila:

U odgovarajuću dublju posudu sipati 500 g šlag krema i 300 ml hladne mineralne gazirane vode, mutiti mikserom minimalnom brzinom, a zatim nastaviti mućenje maksimalnom brzinom oko 5 minuta. U drugu posudu sipati 2 kisele pavlake 20% m.m. i 170 g šećera u prahu i kratko promešati. Dodati u umućen šlag i sve lagano izmešati.

2 Filovanje kora:

Naizmenično filovati sledećim redosledom kora – fil – maline. Poslednju koru i celu tortu sa strane premazati filom. Tortu ukasite po želji. Tortu ostaviti u frižideru, do serviranja.