

Malina torta

Torta moze da se pravi i sa jagodama,borovnicama...vocem koji vi volite

1 Umutiti 5 belanaca sa 100g secera i 100g brasna,pa dodati 5 zumanaca.Sve dobro sjediniti i staviti u nauljen i brasnom posut okrugli kalup.Peci.Ispecenu koru staviti da se prohлади.

2

3

4 Umutiti 4 zumanca sa 60g secera i 60g brasna pa dodati malo mleka (od one 0,5 l),a ostatak mleka staviti da provri.Uz neprekidno mesanje uliti umucena zumance u mleko i kuvati fil dok se nezgusne.

5

6

7 Prohladjenoj kori izvuci sredinu tako da ostanu dno i stranice,pa to izmrvti u prohlađen fil.Takodje u tu smesu dodati i izmrvljene maline i sve dobro sjediniti.

Sastojci:

jaja 9
secera 160 g
brasna 160 g
mleka 0,5 l
malina 200 g
slag

8

9

10 bijenu smesu uliti u udubljenje u kori pa celu tortu premazati belancima (od 4 zumanceta sto su u filu) umucenim sa secerom ili slagom.

Napomena:

Prijatno :)