

# Torta sa malinama i plazma keksom



## Potrebni sastojci:

### Biskvit 2x (sastojci za jedan biskvit):

- 2 kom bjelanca+malo soli
- 75 g šećera
- 25 g glatkog (mekog) brašna
- 15 g gustina
- 1 najmanja kašičica praška za pecivo
- 1/2 kašike sirćeta (razblaženo alkoholno)
- 1/2 kašike ruma ili po želji alkoholnog pića
- 35 ml ulja

### Fil od plazma keksa:

- 300 g mljevenog plazma keksa
- 80g šećera u prahu
- 80 g maslaca
- 200 ml soka cijedene narandže
- po 1 kašika svijetlog i tamnog mliječnog fila

### Mliječni fil:

- 1 l mlijeka
- 4 kom žumanjaka
- 150 g pudinga vanilije (ili gustina)
- 250 g šećera
- 10g mljevenog želatina
- 100 g maslaca
- 200 ml slatkog vrhnja
- 200 g mliječne čokolade (za 1/2 fila)

- 150 g plazma keksa
- oko 150 ml soka od narandže za natapanje keksa

### Voćni fil:

- 500 g malina (zamrznute ili svježe)
- 150 ml vode
- cca 100 g šećera+vanilijin šećer
- 50 g gustina
- 20g maslaca

---

Kalup d=24 i 23 cm

### Izrada:

#### Mliječni fil:

Prvo pravimo mliječni fil...Malo mlijeka odvojiti i pomiješati sa gustinom (pudingom), šećerom i žumancima, a ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Kad je mlijeko zagrijano, dio mlijeka sipati u prvu smjesu (da ne bi nastale grudvice od žumanjaka), a zatim sve vratiti u šerpu, na šporet i zakuhati gusti krem bez grudvica. Želatin pripremiti prema uputstvu na vrećici (želatin preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti par minuta da nabubri, zatim ga otopiti na laganoj vatri). Otopljen želatin dodati u još vruću smjesu krema i dobro izmiksati. Odvojiti u posebnu posudu 1/2 vrućeg fila i dodati 200 g mliječne čokolade i promiješati (izmiksati) dok se sva čokolada ne istopi. Površine filova prekriti sa prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje. U mlake kremove dodati po 50 g omekšalog maslaca (prvo umiksati u svijetli krem, a zatim i tamni). Kad se filovi potpuno ohlade dodati im i po 100 ml umućenog slatkog vrhnja.

#### Biskvit (Ispeći dva biskvita):

Pripremiti okrugli kalup za torte d=24cm, premazati samo dno masnoćom i zalijepiti papir za pečenje .

U bjelanca dodati malo soli i miksati, zatim dodati i šećer i mutiti da se dobije čvrst šaum. Praškaste sastojke prosijati i dodati u šaum te lagano ručno promiješati špatulom. Dodati sirće, rum i na kraju u laganom mlazu umiješati i ulje. Izliti

*smjesu u pleh i peći na 170-180 st. 15-ak minuta nešto kraće ili duže u zavisnosti od rerne.*

### ***Fil od plazma keksa:***

*Sve sastojke sjediniti mikserom i ostaviti sa strane*

### ***Voćni fil:***

*Dio malina odvojimo (150 g), a ostatak izgnječimo viljuškom i zagrijavamo sa šećerom i vodom u šerpici. Usitniti štapnim mikserom, smaknuti sa šporeta i protisnuti kroz sito ili cjediljku kako bi uklonili sjemenke (ako vam ne smjetaju, ovaj korak preskočite). Vratiti na šporet i zagrijavati. Gustin pomiješati sa malo vode i zakuhati u zagrijanom voću. U vruć fil dodati i 20 g maslaca.*

### ***Slaganje:***

*Obruč za torte podesiti na d23 cm, premazati maslacem i zalijepiti papir za pečenje ili samo postaviti acetatnu foliju i redati: korica 1; po korici 1 (po želji napraviti obruč od mliječnog fila kako vam voćni fil ne bi obojio dekoraciju); voćni fil; korica2; fil od plazma keksa; svijetli fil; plazma keks natopljen u soku od narandže; tamni fil u koji utisnemo preostale maline, te sve poravnamo i zagladimo.*

*Tortu rashladiti oko 5h u frižideru, najbolje preko noći. Ukrasiti po želji.*

*Ova torta je jako kremasta ali je postojana i stabilna. Visine je 10-10.5 cm.*

*Prijatno! ☺*