

## 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 prohladi.

**2**

**3**

**4** Umutiti 4 zumanceta 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 ne zgusne.

**5**

**6**

**7** Prohladjenoj kori izvuci sredinu tako da ostanu dno i stranice, pa to izmrviti u prohladjen 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 Objijenu 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 :)