Uskršnja torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jaja
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**kafe
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**ulja

Fil:

- **500 ml**jogurta (3,2%mm)
- **4 kesice**šlaga (160g) sa ukusom slatke pavlake
- **2 kesice**želatina
- **500 g**jagoda
- **200 g**šecera u prahu

Priprema

Kora: odvojiti belanca od žumanaca, i umutiti cvrst šam, sa dodatkom šecera. Dodati žumanca i ulje, pa umutiti da masa postane penasta. Na kraju dodati brašno, pomešano sa praškom za pecivo i jednu kašiku kafe. U kalupu za tortu, precnika 28cm, staviti pek papir, pa sipati testo. Peci, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni.

Fil: Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Jogurt zagrejati i u topao jogurt sipati pripremljeni želatin. Mutiti žicom da se razbiju grudvice od želatina. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti cvrsto šlag, sa dodatkom šecera u prahu. Jagode iseckati sitno. Ohlaeni želatin, uz neprekidno mucenje mikserom, dodati umucenom šlagu. Dodati jagode i kašikom sve sjediniti.

Pecenu koru izvaditi iz kalupa, skloniti pek papir, pa je ponovo vratiti u kalup. Preko kore sipati fil, poravnati, pa ostaviti preko noci u frižider. Sutradan skinuti obruc od kalupa, prebaciti tortu na tacnu, i ukrasiti po želji.

Savet