

Vocna torta (jagode)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 4 kore:

- 12 belanaca
- 4 žumanca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 100 grendane čokolade
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za I fil:

- 500 g jagoda
- 3 kašike šecera
- 2 dl vode
- 1 puding od vanile

Za II fil:

- 8 žumanaca
- 2 pudinga od vanile
- 6 dl mleka
- 120 g mlevenog plazma keksa
- 250 g margarina
- 6 kašika šecera

Ostalo:

- 5 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike secera, dodati žumance, 3 kašike brašna, 2 kašike rendane cokolade, prstohvat praška za pecivo. Pleh obložiti pek papirom. Poravnati smesu i peci 5 minuta na 220 stepeni. Tako ispeci još 3 kore.

Prvi fil: ukuvati i u šerpi 500 g jagoda, 1 dl vode, šećer. Razmutiti puding u 1 dl vode. Ukuvati u krem. Tako vruće rasporediti jagode na 3 kore i ostaviti da se ohlade.

Drugi fil: umutiti 8 žumanaca, 2 pudinga, šećer i 2 dl mleka, staviti 4 dl mleka da provri i skuvati krem. U hladnu kremu umutiti margarin. Umesati keks.

Umutiti slatku pavlaku. Filovati: kora sa jagodama, keks fil, slatka pavlaka. Tako filovati sve tri kore, preklopiti četvrtom i dekorisati tortu po želji.

Savet