

# Šlag torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za kore:

- 6jaja
- 6pudinga od jagoda
- 12 **kašika**šecera
- 1prašak za pecivo
- 6 **kašika**ulja

### Fil:

- 4 **dl**kisele pavlake
- 200 **g**šecera u prahu
- 5 **dl**slatke pavlake
- 500 **g**jagoda

## Priprema

Kora: umutiti 2 belanca, umutiti žumanca, šecer, puding, ulje i prašak za pecivo. Spojiti sa belancem. Ispeci koru, 5-10 minuta na 220 stepeni. Tako ispeci još 2 kore.

Fil: pomešati pavlaku i šecer. Umutiti slatku pavlaku. Spojiti sa pavlakom. Iseci jagode. Filovati tortu kora, fil, jagode. Dekorirati tortu po želji.

## **Savet**