

Torta od jagoda sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **200** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **100** gbrašna
- **50** ggustina
- **1**prašak za pecivo
- **3** kašikemlake vode
- **2** kašikerendane cokolade ili nesqvika

Fil:

- **700** mlmleka
- **10** kašikešecera
- **2** kesicepuđinga sa ukusom slatke pavlake
- **200** gmargarina
- **150** gprah šecera
- **150-200** gseckanih jagoda

Premaz:

- **100** gšлага
- **150** gseckanih jagoda

Priprema

Penasto umutiti jaja, vanilin šecer i šecer. Dodati brašno, gustin, prašak za pecivo i vodu pa kada se sve lepo sjedini dodati rendanu cokoladu i promešati. Smesu izruciti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Kada je kora pecena izruciti je na mokru krpu na kojoj je posut šecer i urolati. Ostaviti da se skroz ohladi. Odvojiti malo mleka i rastvotiti puding, a od ostalog sipati u odgovarajuću šerpu, dodati šecer i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da ključa umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Kada je krem skuvan skloniti sa ringle i ohladiti. Penasto umutiti margarin i šecer u prahu pa sjediniti sa ohlaenim pudingom i dobro promešati. Odvojiti pola fila za premazivanje torte. Izvaditi koru iz krpe, namazati je filom, posuti seckanim jagodama pa iseci na dve dugacke trake, a te dve trake iseci na još pet manjih, tako da se dobije deset traka. Uzeti jednu traku spojiti i staviti na sredinu tacne pa nastavljati sa ostalim trakama dok se ne utroše sve u krug. Od druge polovine fila premazati celu tortu. Umutiti šlag i naneti na tortu i ukrasiti jagodama.

Savet