

## **Kremasta torta sa jagodama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **6**jaja
- **6** kašikakristal šecera
- **3** kašikeoštrog brašna
- **3** kašikekakao praha
- **1** kesicaprška za pecivo
- malosoli

#### **Za kremu:**

- **7** dlmleka
- **2**pudinga od vanile
- **2** kašikekristal šecera
- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu

#### **Voće:**

- **500** gjagoda

#### **Za premaz:**

- **500** mltoping baze ili slatke pavlake

## **Priprema**

Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom mikserom penasto umutiti. U umucena žumanca dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i kakao prahom te dodati sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih mera 19x28 cm. premazati margarinom, staviti papir za pecenje kojeg isto premazati margarinom i posuti prezlima. Testo staviti u tepsiju.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 10 minuta. Još toplo testo prevrnuti na tacnu za posluživanje koja je posuta prezlima (da se testo ne bi lepilo) i skinuti papir za pecenje. Testo ostaviti da se ohladi.

Prašak pudinga od vanile pomešati sa 2 kašike kristal šecera i 0,5 dl mleka. 6,5 dl mleka zgrejeati i skuvajte puding (oko 10 minuta). Kuvani puding poklopiti da se ne uhvati korica i pustiti da se ohladi. Margarin sa šecerom u prahu mikserom umutiti, dodati ohlaeni puding i dobro umutititi. Ohlaeno testo razrezati na pola. Jagode oprati, pustiti da se ocede i preseći na polovine. Toping bazu ili slatku pavlaku mikserom umutiti u šlag. Na prvu polovinu testa staviti polovinu kreme. Na kremu utisnuti polovine jagoda.

Na jagode staviti tanki sloj kreme.

Na kremu staviti drugu polovinu testa.

Gornje testo isto treba premazati ostatkom kreme, na kremu utisnuti jagode, a preko jagoda šlag.

## **Savet**