

Torta od jagoda (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 2 kašikeulja
- 3 kašikebrašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil od jagoda:

- 500 g jagoda
- 4 kašikegustina
- 5 kašikašecera
- 500 ml vode

Za fil od slatke pavlake:

- 500 ml slatke pavlake
- 100 g jagoda
- 2 kašikešecera

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu izlijte u pleh obložen pek papirom. Pecite u zagrejanj rerni 20 minuta na 200 stepeni. Pecenu koru izvadite iz rerne, sklonite pek papir i

vratite nazad u modlu.

Skuvajte jagode u vodi 5 minuta. Gustin pomešajte sa šećerom i malo vode, dodajte jagodama i skuvajte kao puding. Vruc fil od jagoda prelijte preko kore. Ostavite da se ohladi sat vremena na sobnoj temperaturi.

Pavlatu pomešati sa šećerom i izmutiti da bude cvrsta, (jedan manji deo odvojiti i nekoliko jagoda za ukrašavanje). U umucenu pavlatu dodajte seckane jagode, pomešajte rasporedite preko kuvanog fila. Preostalim delom umucene pavlake premažite tortu i ukrasite jagodama.

Ostavite da se ohladi i stegne i onda skinite obruc sa modle. Secite i poslužite.

Savet