

Sladoled torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** brašna
- **1 litra** mleka

Krema:

- **10** zumanaca
- **250 g** šecera
- **10 kašika** brašna
- **500 ml** mleka
- **1** margarin
- **300 g** jagoda

Za ukrašavanje:

- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Kora: Umutiti belanca u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera, pa zatim dodati 10 kašika brašna. Sipati u podmazan pleh i staviti u prethodno zagrejanu pecnicu na 180 stepeni i peci 20 minuta. Kada je kora ispecena,

cernu iskljuciti, koru preliti sa litrom mleka pa je vratiti u pecnicu da upije mleko i da se ohladi.

Krem: Zagrejati mleko pa umutiti žumanca sa šećerom i brašnom i postepeno sipati u vrelo mleko. Kuvati 10 minuta uz povremeno mešanje. Kada se krem ohladi, dodati margarin i dobro umutiti. Iseckati jagode na četvrtine i lagano umešati u krem paziti pri tom da se ne izgnjece.

Koru premazati kremom sa jagodama i od gore ukrasiti umucenom slatkim pavlakom.

Savet