Torta od svežih jagoda

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Piškota:

- **12**jaja
- **300 g**brašna
- **14 kašika**vode
- **2 kesice**prašak za pecivo
- **400 g**šecera

Fil:

- **2 l**mleka
- **4 kesice**puding od jagoda
- **500 g**margarina
- **250 g**šecer prah
- **1 kg**svežih jagoda

Dekoracija-šlag

- **4 kesice**šlaga
- šecer prah po ukusu

Priprema

Žumanca, šecer i vodu izraditi, penu od belanaca u poseban sud. Nakon što se dobro izrade sastojci postepeno rucno dodavati kašiku po kašiku neizmenicno brašno pomesano sa praškom za pecivo i izlupano belance.

Izradjivati varjacom. Peci na 200 stepeni u rerni.

Pudinge skuvati u mleku, nakon što se ohladi umešati rastopljen margarin i šecer u prahu.

Iseckane jagode na kolutice poreati na piškotu, zatim red fila i tako neizmenicno ili svu kolicinu jagoda umešati u fil i premazati. Od gore premazati šlagom. Prijatno!!!

Savet