

Lagana torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Piškota:

- 2 jajeta
- 50 g pšenice brašna
- 30 g gustina
- 1 kašičica praška za pecivo
- 60 g šećera

Puding krema:

- 650 ml mleka
- 2 kesice praška za puding sa ukusom vanilina
- 6 kašika šećera
- 50 g margarina

Vocni žele:

- 800 g jagoda
- 700 ml bistog soka od jagode
- 20 g želatina

Za ukrašavanje:

- šlag
- prehrambene boje

Priprema

Piškota: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati šećer i mutiti dok se ne otopi. Dodati žumanca i sjediniti smesu. U drugoj cini pomešati brašno, prašak za pecivo i gustin. Presijati ih u smesu od jaja i lagano sjediniti varjaćom. Smesu uliti i namascen kalup (kod mene kockasti 26x26 cm) i peci dok ne porumeni na 160 stepeni (oko 15 minuta).

Krem od pudinga: Odvojiti 150 ml mleka i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostalo mleko staviti u šerpu, sipati šećer i zakuvati - kad provri sipati razmucen prašak i skuvati puding. U vruc umešati 50 g margarina (isećen na kockice) i ostaviti da se prohladi oko 15 minuta (promešati s vremena na vreme, da se ne uhvati korica). Posle 15 minuta smesu sipati na piškotu, staviti pola voca i ostaviti, da se skroz ohladi.

Želatin razmutiti u 10 kašika soka od jagode, ostaviti da nabubri oko 5-10 minuta. Ostali sok podgrejati, sipati želatin (koji je nabubrio) i mešati, da se otopi (ne kuvati). Ohladiti ga i sipati preko kreme i voca kad pocne da se steže. Preko njega staviti ostalo voće, lagano je utisnuti u žele. Ostaviti da se sve potpuno stegne u frižider.

Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice, dodati mu prehrambene boje i ukrasiti po želji.

Savet