

Torta sa jagodama



Sastojci

Potrebno je:

- 130 g butera
- 9 jaja
- 100 g šecera
- 130 g griz brašna
- 300 g jagoda
- 2 caše ruma
- kesica vanilin šecera

Priprema

Umutiti 130 g butera sa 3 žumanceta i 100 g šecera. U penastu masu dodati 130 g griz brašna i cvrst sneg od 3 belanceta. Namazati okrugli kalup, posuti ga brašnom, pa staviti testo da se pece.

Pecenu tortu ohladiti i odozgo poreati prepolovljene jagode, posuti sa dve caše ruma i kesicom vanilin šecera.

Ulupati sneg od 6 belanaca sa 100 g šecera, staviti preko jagoda i vratiti u rernu. Kad se uhvati žuta korica, torta je gotova.