

## ***Torta sa jagodama (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 3 kesice vanilin šecera
- 100 g brašna
- 50 g gustina
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 500 g jagoda
- 1/2 l šlaga

### **Priprema**

Od 4 belanceta umutiti sneg, dodati 150 g šecera, jedan vanilin šecer, jedno po jedno 4 žumanceta, 50 g gustina, pola kašičice praška za pecivo i 100 g brašna. Testo sipati u namazan i brašnom posut pleh i peci. Ispecenu i ohlaenu tortu preseći preko sredine na dva dela.

Prvi deo pokriti isecenim jagodama, posuti vanilin šecerom i premazati 1/3 šlaga. Staviti drugi deo, premazati ga sa preostala dva dela šlaga i ukrasiti krupnim jagodama.