Jagodice tortice

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **1**jaje
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**mlijeka
- **1/2**praška za pecivo

Fil:

- **1**puding od jagode
- **oko 60 g**margarina
- **po želji**šecera u prahu
- **5-6**jagoda
- **po ukusu**cokolada

Priprema

U posudu umutite jedno jaje sa 3 kašike šecera. Dodajte 3 kašike mlijeka i 3 kašike ulja. Zatim u posebnu posudu zamjesajte 3 kašike brašna i pola praška za pecivo; kada iskljucite mikser dodajte brašno i lagano mutite dok se ne sjedini (bez paljenja miksera da se ne bi stvorile grudvice). Smjesu rasporedite u pleh za mafine tek toliko da prekriju dno (možda malo više) i stavite da se pece oko 20 minuta na temperaturi od 150 stepeni. Tokom pecenja možete posuti narendanom cokoladom, i/ili nanijeti tanak sloj kikiriki putera.

Posto skuvate puding, nije preporucljivo upotrijebiti cijelu smjesu posto su kore manje. U malo više od pola pudinga, dodati oko 60 grama margarina i umutiti mikserom, možete dodati šecera po ukusu. Isjecite jagode na malo deblje kriške i stavite na tortice, zatim preko stavite krem od jagoda. Po želji pospite izrendanom cokoladom.

Savet

Desert je jako lagan i prijatan za ljetne dane. Ne nosi previše kalorija. A može se mešati sa bilo kojim voem i ak posluživati u ašama, samo treba biti inovativan. Kikiriki puter daje zanimljiv ukus svemu. Nadam se da ete uzivati, ovo je moj prvi recept. Prijatno :)