

## ***Torta sa jagodama (4)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**tope vode
- **10 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- **3**pudinga od jagoda
- **10 kašika**šecera
- **3** caše (od jogurta)vode
- **1**margarin
- **250 g**praška za šlag
- mleka za šlag

#### **Ostalo:**

- **1 kg**jagoda

### **Priprema**

Umutiti belanca sa toplom vodom i šećerom, dodati brašno sa praškom za pecivo i na kraju žumanca. Sve umutiti mikserom. Masu izliti u namašćenu i brašnom posutu tepsiju i peci koru na 200 stepeni oko 20-25

minuta. Kad se ispece, koru prepoloviti.

Za krem pomešati prašak za puding i šećer sa 1 čašom vode, a ostale dve čaše vode staviti da se greje. Pre nego što provri voda, uliti masu sa pudingom i kuvati dok se ne zgusne. Krem je izuzetno gust. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme ulpati šlag prema uputstvu sa kesice sa vodom. U ohlaen krem umešati omekšali margarin i 3 velike kašike šlaga.

Oprane i očišćene jagode iseckati na četvrtine.

Kore filovati na sledeci nacin: kora – fil – jagode – šlag – kora – fil – jagode – šlag – jagode.

Sa ostatkom krema premazati celu tortu i ukrasiti je po želji.

## **Savet**