

Korpa sa jagodama



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore: (x4)

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 6 kašika pecenih mlevenih lešnika
- 1 kašika brašna

Fil:

- 20 žumanaca
- 300 g šecera
- 500 g margarina
- 500 ml mleka
- 5 kašika brašna
- 3 kesice vanil-šecera
- 150 g čokolade

Još:

- 300 g šlaga

Za jagode:

- 250 g mlevene plazme
- 150 g mlevenih oraha

- 1belance
- **malomleka**
- **malo** šecera u prahu
- 1crvena prehrambena boja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati lešnike i brašno i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Na isti nacin ispeci još 3 takve kore. Ukupno cetiri.

Izmutiti mikserom žumanca sa šecerom i skuvati na pari. Ostaviti da se ohladi. Posebno izmutiti margarin i spojiti sa ohladjenim filom od žumanaca.

Umutiti brašno i vanil šecer sa malo mleka, pa zakuvati u preostalo mleko. U vruce staviti cokoladu, da se istopi. Ohladiti fil, pa sve sjedinjiti sa predhodnim filom.

U posebnoj ciniji izlupati šlag.

Tortu filovati na sledeci nacin: kora-fil-šlag-dok ne utrošite sve korice i fil. Tortu oblikovati u korpu i odozgo staviti jagode.

Priprema jagoda: U ciniju staviti plazmu, orahe i belance, pa polako dodavati mleko, da bi se dobila kompaktna smesa. Na kraju dodati šecer po ukusu i crvenu boju za kolace, toliko da se dobije boja jagoda. Od pripremljene smese praviti male jagodice, u svaku staviti list od svežih jagoda.

Savet