

Motana torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **8** jaja
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna
- **2 kašike** kakaa
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Fil:

- **300 g** šlaga
- **3 dl** kisele vode
- **100 g** šecera
- **1 kesica** burbon vanilin šecera
- **1 kesica** želatina
- **350 g** jagoda

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom umesati brašno, kakao i prašak za pecivo. Smesu uliti u veci nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 25-30 minuta. Kad se testo ohladi iseci na trake. U mešovremenu želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa šecerom vanilin šecerom i kiselom vodom umešati otopjen želatin. Jagode iseci deo umešati u krem ostalo ostaviti za dekoraciju. Svaku traku premazati kremom prvu uviti u rolat, staviti na tacnu i oko nje omotati ostale trake premazati preosalom kremom i ukrasiti jagodama. Ostaviti preko noci u frižideru.

Savet