

Lagana torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **150 g**šlaga
- **300 g**jagoda
- **6** žumanaca
- **800 ml**mleka
- **8-9 kašika**brašna
- **15 kašika**šecera
- **1**margarin

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Prvo spremiti koricu. Ispecite je u velikom plehu da bude tanka.

Zatim skuvati kašicu i u nju dodati margarin. Ostavite da se dobro ohladi. Nekih 3 sata.

Zatim spremiti jednu dublju ciniju i nju obložite providnom folijom. Kada se korica ispekla ostavite je nekih 10-15 minuta da se ohladi i staviti koru u ciniju. Tako da lepo nalegne u ciniju.

Kada to uradite umutite šlag, ja sam mutila sav šlag odjednom. Lakše je. Prvo sipate malo manje od pola kasice, pa stavite jedno 3 supene kašike šlaga preko. Prekrijte prethodno iseckanim jagodama. Preko toga opet fil i ostatak jagoda (ne racunajuci one za dekoraciju), preklopite krajevima korica tako da dobijete kao loptu u ciniji. Prekrijte dobro providnom folijom i ostaviti u hladnjak u nekih pola sata da se dobro stegne.

Savet

Izvadite tortu. Okrenete je na tacnu za serviranje i dekorisete ostatok kasice, šlaga i jagoda. Prijatno.