Torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **75 g**brašna
- **75 g**gustina
- **1/3 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**ulja
- **150 g**šecera

Za krem:

- **6 dl**mleka
- **2 kesice**pudinga od jagode
- **100 g**bele cokolade
- **250 g**sitnog sira
- **100 g**šecera
- **3 dl**slatke pavlake
- **20 g**želatina
- **400 g**jagoda

Za ukrašavanje:

- **2 dl**slatke pavlake
- **nekoliko**jagoda
- **malo**kokosovog brašna u boji

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa sa 50 g šecera umutiti u cvrst šam. Žumanca umutiti sa 100 g šecera, pa sjediniti obe smese. Prosejati brašno sa gustinom i praškom za pecivo, pa dodati smesi od jaja mešajuci varjacom, i peci u okruglom kalupu, precnika 24 ili 26 cm. Peci koru dok ne porumeni na 180 stepeni. Ohladiti koru, pa je izdubiti tako da dno i bocne strane patišpanja ostanu debljine 1 cm. Izdubljeni patišpanj izmrviti.

Jagode iseckati, a belu cokoladu narendati. Skuvati puding sa mlekom i ohladiti potpuno.

Slatku pavlaku dobro umutiti, želatin spremiti po uputstvu, dodati sitan sir, puding, cokoladu i jagode.

U fil dodati izmrvljeni patišpanj, pa sve promešati varjacom da se sjedini.

Dobijenim filom napuniti izdubljenu koru (meni je bilo malo viška, pa sam premazala celu gornju površinu, ali i ne morate). Umutiti slatku pavlaku, pa na sredinu stavite seckane jagode, a okolo premažite šlagom od pavlake i pospite kokosovim brašnom u boji...U stvari, ukrasite je onako kako želite....Ostaviti par sati u frižideru pre služenja...

Savet

Meni se potkrala koja grudvica brašna prilikom umešavanja suvih sastojaka u smesu za koru, što se da videti, ali, ništa strašno, prilikom dubljenja kore jednostavno ih otklonite... Dešava se to, ipak je ovo spremanje u "domaoj radinosti". Ali zato je ukus predivan.