

Torta sa jagodama (5)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Za koru:

- **16** belanaca
- **200 g** crna čokolada
- **16 kašika** šećera
- **8 kašika** brašna
- **4** žumančeta

Fil 1:

- **12** žumanca
- **550 ml** mleka
- **150 g** mlevene plazme
- **12 kašika** šećera
- **6.5 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **6** kadi čokoladica sa ukusom jagode

Fil 2:

- **500 g** jagoda
- **400 g** šlaga
- **100 ml** mleka

Priprema

Za koru: izmiksati 4 belanca sa 4 kašike šecera u cvrši šam i dodati jedno žumance. Varjacom umešati 50 g sitno rendane cokolade i 2 kašike brašna. Sipati u pleh velicine 25x28cm ili okrugli 28 cm obložen pek papirom. Peci oko 15 minuta na 200 stepeni. Tako pripremiti još 3 korice.

Fil 1: 300 ml mleka sipati u šerpu i dodati 12 kašika šecera staviti da se kuva. 12 žumanaca, 250 ml mleka i 6.5 kašika brašna izmiksati da nema grudvica i dodati u provrelo mleko skuvati fil i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati umucen margarin i mlevenu plazmu.

Fil 2: 500 g jagoda stavite u ciniju i izblendirajte, dodajte 400 g šlaga i 100 ml mleka i umutite mikserom.

Filovanje: na prvu koru stavite 1/3 fila 1, pa rasporedite 2 sitno iseckane kidy cololadice i onda 1/3 fila 2. Tako ponovite sa ostale 2 kore i preklopiti cetvrtom koricom.

Savet

Torta je pogodna za ukrasavanje fondanom ali mora da odstoji u frižideru bar 12h da se dobro stegne i mora se premazati buter kremom.