

Krem torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice:

- **12** belanaca
- **400** gšecera
- **2** kašikesoka od limuna

Vanil krem:

- **12** žumanaca
- **1** l mleka
- **200** gšecera
- **2** pudinga od vanile
- **125** gputera

Fil sa jagodama:

- **500** g jagoda
- **10** kašika šecera
- **1/2** l vode
- **2** pudinga od jagoda

Fil sa cokoladom:

- **60** g putera
- **1** jaje

- **100 g**Menaž cokolade

Za premazivanje cele torte:

- **200 g**šlag pene
- **250 ml**kisele vode

Preparacija

Korice: 6 belanaca staviti u dublju ciniju i, uz postepeno dodavanje 200 g šecera, umutiti cvrsti šam. Pri kraju mucenja dodati jednu kašiku soka od limuna. Pleh, vel. 35x24cm, obložiti pek papirom i sipati umucena belanca. Poravnati ih i staviti da se korica suši, u prethodno zagrejanoj rerni, na 100 stepeni, tacno dva sata (10-ak minuta zagrejati rernu na 130 stepeni, pa smanjiti na 100 stepeni i staviti koricu). Na isti nacin umutiti i osušiti i drugu koricu.

Fil sa cokoladom: okoladu i puter iseckati, pomešati i staviti u manju šerplicu, pa na vodenoj pari otopiti. Viljuškom dobro umutiti jaje, pa kada su se cokolada i puter sjedinili, dodavati, po malo, umuceno jaje, uz neprestano mešanje. im su se svi sastojci sjedinili, skloniti sa vatre i preliti preko korice, koja je stavljen na plato za tortu. Ostaviti da se potpuno stegne (ja sam koricu stavila u zamrzivac, da ne bih cekala).

Vanil krem: Umutiti penasto žumanca sa šecerom. Od mleka odvojiti 200 ml, razmutiti puding, pa ga dodati u umucena žumanca. Sjediniti. Ostatak mleka staviti da provri. Provrelo mleko sipati u smesu sa žumancima, pa vratiti na šporet i skuvati krem. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni krem dodati penasto umuceni puter i sjediniti da krem postane penast. Od krema odvojiti 7 kašika, a ostatak sipati preko stegnute cokolade. Poravnati.

Fil sa jagodama: Od 1/2 l vode odvojiti malo, da se razmuti puding. U ostatak vode staviti šecer i iseckane jagode. Staviti na vatru i od momenta kljucanja kuvati osam minuta. Na kraju ubaciti, razmuceni, puding i skuvati fil. Fil prohladiti, pa sipati preko vanil fila. Ostaviti da se ohladi, pa staviti drugu koricu.

Drugu koricu premazati sa odvojenim filom od vanile, pa celu tortu premazati umucenom šlag penom sa kiselom vodom. Ostaviti tortu preko noci u frižider, pa poslužiti.

Savet