

Brza torta sa jagodama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 1 kesice praška za pecivo
- 4 kašike šecera
- 4 kašike vode
- 100 g Menaž čokolade

Za fil:

- 500 g mascarpone sira
- 500 g milerama
- 6 kašika šecera u prahu

Za glazuru:

- 100 g Menaž čokolade
- 100 ml slatke pavlake

Priprema

Umutiti sneg od 4 belanceta, dodati 4 kašike šecera pa jedno po jedno žumance. U pripremljeno brašno umešati prašak za pecivo pa polako dodavati u umućen šne, ali ne mikserom nego varjačom mešati. Zatim dodati 100 g otopljene čokolade i na kraju dodati 4 kašike hladne vode. Koru peći u okruglom kalupu precnika 26 cm na koji

ste stavili pek papir i peci je na 220 C oko 15-tak minuta. Pecenu koru izvaditi i kad se malo prohladi preseći na pola, da dobijete dve jednake kore.

Fil: 500 g mascarpone sira, 500 g milerama pomešati sa 6 kašika šecera u prahu i time filovati koru. Staviti pola fila, pa poreati isecene jagode, pa staviti drugu polovinu fila, pa drugu koru. Preko druge kore staviti glazuru od: 100 g Menaž cokolade i 100 ml slatke pavlake, koje ste prethodno na tihoj vatri rastopili.

Savet

Glazuru još dok je topla preliti preko kore i hladiti postepeno (nikako odmah u frižider). Možete od fila odvojiti malo kako biste je na kraju ukrasili. Prijatno!