

Lela rose torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kesicepudinga od jagode
- 1 kesicapraška za pecivo

Za preliv biskvita:

- 3 dlsoka od jagode

Za fil:

- 6 dlmleka
- 7 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od slatke pavlake
- 8cokoladica od jagode (juhu, kidy)
- 1margarin
- 2 kesicevanilin šecera

Za dekoraciju:

- 3 kesicešlaga
- 2,5 dl vode
- maloprehrambene crvene boje

Priprema

Za biskvit: Rernu zagrejati na 180 stepeni. Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer i još malo umutiti. Smanjiti brzinu i lagano dodavati jedno po jedno žumance sve vreme muteci. Puding pomešati sa praškom za pecivo i lagano umešati kašikom u smesu od žumanaca i belanaca. Kalup precnika 24 cm obložiti alu folijom pa sipati masu i staviti da se pece. Potrebno je pola sata, proveriti cackalicom dali je peceno. Peceni biskvit prevrnuti na žicu i ostaviti da se ohladi, pa prerezati popreko da se dobiju 2 kore. Ondma preliti sokom od jagode.

Za fil: U šerpu staviti pola litre mleka da prokuva sa šecerom, posebno umutiti ostatak mleka sa pudingom, pa ukuvati u mleko. Skuvati gustu kremu. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu i dodati kremi, sve dobro umutiti da se fino izjednaci. okoladice od jagode iseckati na kockice pa dodati kremi i sve lagano promešati. Šlag umutiti i dodati malo prehrambene boje. Reati: Kora, ceo fil, kora i šlag.

Savet