Crvena Zvezda torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14**belanaca
- **14 kašika**šecera
- **14 kašika**brašna tip 400
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **3 dl**hladnog mleka
- **14**žumanaca
- **20 ravnih kašika**šecera
- **1,5 l**mleka
- **100 g**šecera u prahu
- **375 g**putera
- **1 kesica**burbon vanile
- **5 kesica**pudinga od vanile
- **100 g**bele mlecne cokolade
- **800 ml**vode
- **40 kašika**šecera
- **4 kesice**pudinga od jagode
- **1 kesica**želatina
- **1 kg**jagoda (mogu i smrznute)
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **500 ml**slatke pavlake mlecne

Priprema

Torta koju sam spremala bratancu za prvi roendan. Belanca umutiti u cvrst sneg dodati šecer i još mutiti. Na kraju lagano umešati kašiku po kašiku prosejanog brašna sa praškom za pecivo. Od ove kolicine ispeci dve korice. Peku se na srednjoj temperaturi kao patišpanj. Ne suše se kao puslice. Gotovu koricu malo izbuškati viljuškom i preliti vrelu sa 1,5 dl hladnog mleka. Pustiti da se ohlade. U dubljem sudu umutiti žumanca sa pola litre mleka i pudingom od vanile. Preostali litar staviti da se kuva sa burbon vanilom i kristal šecerom. Kada provri lagano umešati smesu sa žumancima i kuvati dok se ne zgusne kao puding. Ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti puter i šecer u prahu pa ga dodati u ohlaenu kašu. Na kraju dodati seckanu mlecnu belu cokoladu. U dublju šerpu staviti 600 ml vode i šecer, kada se otopi šecer i provri dodati jagode. Kuvati jedno 10 minuta uz povremeno mešanje. Jagode bi trebalo da budu skoro cele. Sa ostatkom vode umutiti puding pa dodati jagodama. Vratiti na ringlu i kuvati jedno 3 minuta da se napravi kao puding sa jagodama. Dodati želatin pripremljen po uputstvu sa kesice. Ohladiti. Filuje se korica, pa žuti fil, pa crveni, pa korica, pa žuti fil, pa fil crveni od jagoda. Odozgo ide glazura od cokolade, pa preko umucena slatka pavlaka. Da prenoci u frižideru. Prijatno!!!

Savet

Ja ovaj put nisam dodala listie badema. Izuzetno je kada dodate listie badema koje ste umešali u žuti fil. Aplikacija koju sam koristila je jestiva vafel slika, pokazala se mnogo lepšom nego klasina šeerna. Ne razliva se a idealno prijanja na kremastu površinu.