

Brza torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- 1 l vode
- 3 **kesice**puding od jagode
- 1 **kg**jagoda
- 200 **g**šecera
- 250 **g**šlaga

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom pa dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Sipati u tepsiju obloženu papirom i staviti u zagrejanu rernu da se pece. U šerpu sipati 800 ml vode i šećer. Staviti da se kuva. U 200 ml vode razmutiti puding pa ukuvati u provrelu vodu. Iseckane jagode pola poreati na piškotu pa preliti skuvanim pudingom. Kada se ohladi prekriti tortu umucenim šlagom.

Savet