

Tortice od jagoda



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 12 kašikašecera
- 6 kašikaolja
- 12 kašika vrele vode
- 12 kašika brašna
- 1 kesicavanilin šecer
- 1 kesicapraška za pecivo
- ulje za mazanje

Za fil:

- 500 gjagoda
- 500 mlvode
- 2pudinga od jagode
- 6 kašikašecera
- 200 mlslatke pavlake

Za dekoraciju:

- 2 kesice šlaga
- nekolikojagoda

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom dodati ulje i vrelu vodu, dodajte vanilin šećer i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu izmešati da se ujednaci i sipati u nauljen pleh.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni da porumeni. Proverite cackalicom da li je piškota pecena.

Pecenu piškotu malo prohladite i cašom vadite krugove. Preostali deo piškote rukama izmrвите.

U drugi sud skuvajte jagode (kuvajte ih pet minuta). Puding pomešajte sa šećerom i nekoliko kašika vode i ukuvajte u jagode. Ostavite da se fil ohladi.

Slatku pavlaku umutite i pomešajte sa ohlaenim filom koji ste skuvali. Svaki krug (koji ste izvadili cašom od piškote) filujte pripremljenim filom, okolo sa svih strana utisnite izmrvljenu piškotu tako da dobijete tortice.

Tortice dekorišite sa umucenim šlagom i svežim jagodama... ili po želji.

Prijatno.

Savet