

Torta s jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 1 **kašika**limunovog soka

Za fil:

- 3 **caše (180 g)**kisele pavlake
- 5 **kašika**šecera
- 1 **kesica**vanilin šecera

Ostalo:

- 500 g jagoda
- 3 **kesice**šlaga

Priprema

Kora. Umutite belanca u cvrst sneg, postepeno dodajuci šecer.

Zatim dodajte jedno po jedno žumance, limunov sok, te mutite da se svi sastojci sjedine.

Nakon toga umešajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano promešajte.

Okrugli kalup precnika 26 cm obložite papirom za pečenje. Ulijte u njega pripremljenu smesu i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Pecenu i ohlaenu koru presecite vodoravno dva puta da dobijete tri jednake kore.

Fil. Penasto umutite kiselu pavlaku sa šećerom i vanilin šećerom.

Na koru nanosite polovinu fila, pa preko poreajte polovinu iseckanih jagoda. Zatim prekrijte drugom korom, premažite filom, pa opet poreajte drugu polovinu iseckanih jagoda.

Prekrijte trecom korom, a zatim celu tortu premažite umucenim šlagom i ukasite po želji.

Savet

Ovakvu tortu možete napraviti i sa piškotama. Neete izgubiti u ukusu. Uživajte.