

okoladna torta sa jagodama (5)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 180 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 80 gbrašna
- 40 gkakaoa
- 60 ggustina
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 3 kesicešlag fiksa
- 2 kesicevanilin šecera
- 500 gcokolade
- 400 gjagoda

Priprema

Belanca umutiti sa 90 g šecera u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa 90 g šecera, vanilin šecera pa sjediniti sa belancima. Dodati brašno, kakao, gustin i rucno izmešati da se svi sastojci sjedine.

Okrugli kalup precnika 26 cm podmazati, posuti brašnom pa uliti u njega pripremljenu smesu. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Ohlaenu pecenu koru preseći vodoravno na tri dela.

Slatku pavlaku umutiti sa šlag fiksom i vanilijin šećerom. Jedan deo odvojiti i ostaviti sa strane za premaz cele torte.

Jagode oprati, ocistiti i iseckati. okoladu izlomiti na kockice i otopiti na pari. Tortu filovati redosledom: kora, cokolada (tanko premazati), 1/2 fila, 1/2 seckanih jagoda, kora i ponoviti postupak. Staviti trecu koru i premazati slatkom pavlakom koju smo ostavili sa strane.

Na kraju tortu premazati ostatkom cokolade i ukrasiti po želji.

Savet