

oko torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za piškotu:

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 3 kašike šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 2 kašike šecera
- 125 g margarina
- 1 kesica šlaga
- 800 g jagoda
- 150 g čokolade
- 5 kašika ulja
- 2 dl slatke pavlake

Priprema

Za piškotu penasto umutite 3 belanca, postepeno dodajte šećer pa jedno po jedno žumance. Brašno sjedinite sa praškom za pecivo pa dodajte u prethodnu smesu i lagano promešajte.

Izlijte u podmazan kalup i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Kada je piškota gotova

ostavite da se ohladi a zatim je prelijte sa 1 dl toplog mleka.

Za fil u mleko stavite šećer pa kada provri skuvajte puding. Kada se prohladi dodajte penasto umućen margarin.

Posebno ulupajte šlag pa i to sjedinite sa filom.

Premažite piškotu sa 2/3 fila pa zatim preko fila poreajte jagode.

okoladu otopite sa uljem na tihoj vatri pa prelijte preko jagoda.

Slatku pavlaku penasto umutite i špricom dekorirate tortu.

Ostavite par sati da se rashladi u frižideru pa secite na kriške i služite.

Savet