

## *Sladoled torta sa jagodama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5** belanaca
- **250** g šecera
- **1** kašica cica sirceta
- **2** kašike kakaoa

#### **Za krem:**

- **5** žumanaca
- **9** kašika šecera
- **500** ml mleka
- **7** kašika brašna
- **125** g margarina
- **2** vanile

#### **I još:**

- **100** g šлага
- **1** cašakisele pavlake
- **3** kašike prah šecera
- oko **200** g jagoda

### **Priprema**

Mutite mikserom belanca uz postepeno dodavanje šecera. Kada šam postane cvrst i sjajan, dodajte sirce i na kraju lagano umešajte kakao.

U okrugli manji pleh stavite pek papir, sipajte šam i pecite oko sat vremena na temperaturi od 120-150 stepeni. Iskljucite rernu i ostavite da se kora u njoj ohladi, a zatim je izvadite iz rerne, uklonite papir i stavite je na okruglu tacnu za tortu.

Za krem penasto umutite žumanca sa šecerom pa ih dodajte u provrelo mleko. Dodajte i vanilin šefer pa kuvajte krem dok se ne zgusne, neprestano mešajuci. Sklonite ga sa vatre pa u mlak dodajte margarin. Dobro umutite mikserom dok ne postane penast i sjajan.

Na koru nanesite krem pa preko njega rasporedite jagode.

Umutite šlag sa šecerom i pri kraju dodajte kiselu pavlaku pa mutite još 2-3 minuta. Tortu ukrasite pripremljenim šlagom i jagodama, dobro je ohladite i poslužite.

## **Savet**