

## **Vanila jagoda torta**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6**belanca
- **6** kašikešecera
- **5** kašikebrašna

#### **Preliv:**

- **500** ml mleka
- **5** kašikašecera

#### **Fil II:**

- **600** ml mleka
- **6**žumanca
- **200** g šecera
- **2**pudinga od vanile
- **250** g margarina
- **1** kašikaekstrata vanile

#### **Ukrašavanje:**

- **300** g šlag krema
- **350** ml mleka

## **Fil I:**

- **500 g** jagoda
- **5 kašika** šecera
- **2** pudinga od jagode
- **300 ml** vode

## **Priprema**

Kora: Umuti mikserom cvrst sneg od 6 belanca sa 6 kašika šecera dodati 5 kašike brašna i lagano promešati kašikom da se ne rasturi belanac. Peci u okrugli kalup br. 26. 500 ml mleko i 5 kašika šecera mešati da se rasopti i preliti vruc patišpanj.

Fil I: 200 ml vode, 500 g jagoda, 5 kašika šecera staviti da vri 5 minuta. U 100 ml vode rastoriti 2 pudinga i zakuvati u jagode. Preliti preko ohlaenog patišpanja i ostaviti da se hlađi.

Fil II: žumanca, šecer i puding sjediniti sa 100 ml mleka i zakuvati u 500 ml vrelog mleka, mešati na tihu vatru 2-3 minuta, skloniti sa vatre i ostaviti da se ohlađi. U ohlađenog fil dodati margarin i ekstrat vanile i izmiksirati da fil pude penast. Fil premazati preko ohlaenih jagoda.

Umutiti šlag kremu sa mlekom i ukrasiti tortu. Prijatno!

## **Savet**