

Jednostavna torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 12jaja
- 12 **kašika** šecera
- 12 **kašika** brašna

Za fil:

- 1 l mleka
- 4 **kesice** pudinga sa ukusom vanile
- 16 **kašika** šecera
- 250 g margarina
- 400 g jagoda
- 1 **kašika** meda
- 100 g čokolade (mlečna, euroblok...)

Za ukrašavanje:

- 100 g šlaga u prahu
- po želji jagode

Priprema

Pripremiti kore. Penasto umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, zatim dodati žumanca, promešati, a na kraju dodati i 4 kašike brašna. Lagano promešati.

Testo izliti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 10 minuta minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore.

4 pudinga sa 16 kašika šecera skuvati u provrelo mleko. Ostaviti da se ohladi. Jagode iseci na kockice ocediti ih od viška tecnosti, pa preliti kašikom meda. okoladu narendati na krupno rende.

Penasto umutiti omekšali margarin, dodavati kašiku po kašiku ohlaenog pudinga od vanile dok se ne utroši sav puding. Odvojiti malo fila za premazivanje torte sa strane i odozgo.

U preostali - veci deo fila dodati cokoladu i pomešati.

Filovati tortu. Na koru staviti polovinu fila, preko fila staviti polovinu jagoda (opet ih ocediti ako ima potrebe), zatim opet reati koru, fil, jagode i na kraju koru. Premazati tortu filom koji smo na pocetku odvojili.

Ukrasiti šlagom, jagodama...

Tortu malo ohladiti, pa poslužiti

Savet

Ukusna, osvežavajuća i jednostavna. Prijatno