

oko-jagoda torta



Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike ulja
- 3 kašike mleka
- 3 kašike brašna
- malo praška za pecivo

Za rozi krem:

- 1 puding od jagode
- 50 g šecera
- 3 dl vode
- 3 lista želatine

Za smeji krem:

- 2 pudinga od cokolade
- 6 dl mleka
- 100 g šecera
- 100 g margarina
- 100 g cokolade

Za dekoraciju:

- 2 šlag krema od cokolade

- 2 dl mleka
- jagode

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati preostale sastojke. Isipati u kalup i peci.

U vodu dodati šećer i kada prokuva u tome dodati puding od jagode i skuvati. Vrelom puding u dodati potoljnen želatin. Isipati u zdelu i ostaviti da se stegne.

Skuvati puding, ohladiti ga, dodati izmiksani margarin sa šećerom i dodati cokoladu otopljenu na pari.

Preko kore staviti rozi krem, zatim sme i ukrasiti sa šlag kremom i jagodama....