

Vocna torta sa jagodama (2)



Sastojci

Kora:

- 8 belanaca
- 8 kašika šecera
- 4 kašike mlevenih lešnika
- 4 kašike mlevenih oraha
- 4 kašike prezli

Fil I:

- 4 žumanca
- 2 pudinga od jagode
- 500 ml mleka
- 8 kašika šecera
- 125 g margarina
- oko 1 kg jagoda

Fil II:

- 4 žumanca
- 2 pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 8 kašika šecera
- 125 g margarina

Fil III:

- 400 ml slatke pavlake

Priprema

Za koru: Dobro umutiti belanca sa šecerom, pa dodati mlevene orahe, lešnike i prezle, promešati polako sa kašikom, pa smesu izliti u pleh (38 x 26) obložen pek-papirom i peci koru na 180 C oko 25 minuta.

Za fil I: Sa 1 dl mleka razmutiti žumanca i prašak za puding od jagode, a ostatak mleka (4dl) staviti da provri sa šecerom, pa u njemu skuvati izmucena žumanca i puding.

Kada se fil ohladi sjediniti ga sa umucenim margarinom, pa dodati i 3 kašike od fila III, umucene slatke pavlake. Za fil II: Sa 1 dl mleka razmutiti žumanca i puding od vanile, a ostatak mleka staviti da provri sa šecerom, pa skuvati drugi fil.

Kada se ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom, pa dodati i u ovaj fil 3 kašike umucene slatke pavlake.

Za fil III: Umutiti slatkou pavlaku.

Filovati: Kora, fil I, pa poreati oprane jagode s vrhom na gore, fil II, fil III. Rashladiti i uživati.