

Torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 3 žumanca
- 6 kašika brašna
- 30 kašika mlevenih lešnika

Fil 1:

- 9 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 1/2 l mleka
- 250 g margarina

Fil 2:

- 400 g šecera
- 1/2 čaše vode
- 600 g jagoda
- 2 pudinga od jagode
- 300 g slaga

Priprema

Kore: Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, dodati 1 žumance, 2 kašike brašna i 10 kašika mlevenih lešnika. Ispeci 3 kore na 180 stepeni.

Fil 1: skuvati na pari 1/2 l mleka pa u vrelo dodati umucenih 9 žumanaca sa 12 kašika šecera i 9 kašika brašna. U hladno dodati umucen margarin.

Fil 2: 400 g šecera i 1/2 caše vode uspinovati gusto kao za slatko pa dodati 600 grama jagoda. To prokuvati par minuta pa dodati 2 pudinga od jagode razmucenih u malo vode. Kada se zgusne puding skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Reati kora - fil 1 - fil 2. Odozgo tortu premazati sa 300 grama umucenog šlaga.

Savet