

Torta od jagoda sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100 g**brašna
- **50 g**gustina
- **1**prašak za pecivo
- **3 kašike**mlake vode
- **2 kašike**rendane cokolade ili nesqvika

Fil:

- **700 ml**mlaka
- **10 kašike**šecera
- **2 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **200 g**margarina
- **150 g**prah šecera
- **150-200 g**seckanih jagoda

Premaz:

- **100 g**šlaga
- **150 g**seckanih jagoda

Priprema

Penasto umutiti jaja, vanilin šećer i šećer. Dodati brašno, gustin, prašak za pecivo i vodu pa kada se sve lepo sjedini dodati rendanu čokoladu i promešati. Smesu izruciti u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni. Kada je kora pečena izruciti je na mokru krpu na kojoj je posut šećer i urolati. Ostaviti da se skroz ohladi. Odvojiti malo mleka i rastvotiti puding, a od ostalog sipati u odgovarajuću šerpu, dodati šećer i staviti da se kuva. Kada mleko počne da ključa umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Kada je krem skuvan skloniti sa ringle i ohladiti. Penasto umutiti margarin i šećer u prahu pa sjediniti sa ohlaenim pudingom i dobro promešati. Odvojiti pola fila za premazivanje torte. Izvaditi koru iz krpe, namazati je filom, posuti seckanim jagodama pa iseci na dve dugacke trake, a te dve trake iseci na još pet manjih, tako da se dobije deset traka. Uzeti jednu traku spojiti i staviti na sredinu tacne pa nastavljati sa ostalim trakama dok se ne utroše sve u krug. Od druge polovine fila premazati celu tortu. Umutiti šlag i naneti na tortu i ukasiti jagodama.

Savet