

Kremasta torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- 6 kašikakristal šecera
- 3 kašikeoštrog brašna
- 3 kašikekakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo
- malosoli

Za kremu:

- 7 dl mleka
- 2 pudinga od vanile
- 2 kašikekristal šecera
- 250 g margarina
- 200 g šecera u prahu

Voće:

- 500 g jagoda

Za premaz:

- 500 ml toping baze ili slatke pavlake

Priprema

Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom mikserom penasto umutiti. U umucena žumanca dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i kakao prahom te dodati sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih mera 19x28 cm. premazati margarinom, staviti papir za pecenje kojeg isto premazati margarinom i posuti prezlina. Testo staviti u tepsiju.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 10 minuta. Još toplo testo prevrnuti na tacnu za posluživanje koja je posuta prezlina (da se testo ne bi lepilo) i skinuti papir za pecenje. Testo ostaviti da se ohladi.

Prašak pudinga od vanile pomešati sa 2 kašike kristal šećera i 0,5 dl mleka. 6,5 dl mleka zagrejeati i skuvajte puding (oko 10 minuta). Kuvani puding poklopiti da se ne uhvati korica i pustiti da se ohladi. Margarin sa šećerom u prahu mikserom umutiti, dodati ohla?eni puding i dobro umutiti. Ohla?eno testo razrezati na pola. Jagode oprati, pustiti da se ocede i preseći na polovine. Topping bazu ili slatku pavlaku mikserom umutiti u šlag. Na prvu polovinu testa staviti polovinu kreme. Na kremu utisnuti polovine jagoda.

Na jagode staviti tanki sloj kreme.

Na kremu staviti drugu polovinu testa.

Gornje testo isto treba premazati ostatkom kreme, na kremu utisnuti jagode, a preko jagoda šlag.

Savet