

Jagoda milk-šnite



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Kora:

- **5jaja**
- **5 kašikašecera**
- **3 kašikekakaa**
- **5 kašikabrašna**
- **1/2praška za pecivo**

Voce:

- **500 gjagoda**

Krema:

- **250 mlslatke pavlake**
- **1/2 kesiceželatina**
- **1vanil šecer**
- **1 aroma vanile**
- **3 kašikemeda**

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati sve sastojke, pa umešati sneg od belanaca. Ispeci koru koju prerežemo na pola. Jagode ocistimo i izrežemo na ploške.

Umutimo slatku pavlaku sa otopljenim želatinom i medom. Dodamo vanilin šefer i aromu. Kore malo natopimo sokom od jagoda i premazemo kremom.

Preko kreme poredjamo jagode, preklopimo drugom korom i premažemo krem.

Tortu ukrasimo preostalim jagodama, pospemo kakaom. Treba je rashladiti pre služenja bar sat vremena.

Savet