

Torta sa jagodama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikatople vode
- 10 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo

Za fil:

- 3pudinga od jagoda
- 10 kašikašecera
- 3 caše (od jogurta)vode
- 1margarin
- 250 gpraška za šlag
- mleka za šlag

Ostalo:

- 1 kgjagoda

Priprema

Umutiti belanca sa toplom vodom i šećerom, dodati brašno sa praškom za pecivo i na kraju žumanca. Sve umutiti mikserom. Masu izliti u namašćenu i brašnom posutu tepsiju i peci koru na 200 stepeni oko 20-25

minuta. Kad se ispece, koru prepoloviti.

Za krem pomešati prašak za puding i šećer sa 1 kašom vode, a ostale dve kaše vode staviti da se greje. Pre nego što provri voda, uliti masu sa pudingom i kuvati dok se ne zgusne. Krem je izuzetno gust. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme ulpati šlag prema uputstvu sa kesice sa vodom. U ohlaen krem umešati omekšali margarin i 3 velike kašike šlaga.

Oprane i očišćene jagode iseckati na četvrtine.

Kore filovati na sledeći način: kora – fil – jagode – šlag – kora – fil – jagode – šlag – jagode.

Sa ostatkom krema premazati celu tortu i ukasiti je po želji.

Savet