

Vocna torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **4 kašike** mlevenih lešnika
- **4 kašike** mlevenih oraha
- **4 kašike** prezli

Fil 1:

- **4** žumanaca
- **2** pudinga od jagode
- **500 ml** mleka
- **8 kašika** šecera
- **125 g** margarina
- **1 kg** jagoda

Fil 2:

- **4** žumanaca
- **2** pudinga od vanile
- **500 ml** mleka
- **8 kašika** šecera
- **125 g** margarina

Fil 3:

- **400 ml**slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa secerom pa dodati mlevene orahe,lesnike i prezle,promesati polako,pa smesu izlite u kalup 28cm. Peci koru na 180 stepeni oko 25 min.

Fil 1: Sa 1dl mleka umutiti zumanca i prasak za puding od jagode,a ostatak mleka staviti da provri sa secerom,pa u njemu skuvati puding. Kada se ohladi dodati umu cen margarin i 3 kasike trecg fila (slatke pavlake).

Drugi fil isto kao prvi samo staviti puding od vanile.

Fil 3: Umutiti slatku pavlaku.

U kalup staviti koru, prvi fil, jagode okrenute vrhom na gore.

Pa drugi fil.

I na kraju treci, pa staviti u frižider da se rashladi. Ukrasiti po želji.

Prijatno!

Savet