

Kremasta torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašika šecera
- 4 kašikebrašna

Fil:

- 4pudinga od vanile
- 16 kašikašecera
- 1 Imleka
- 250 gmargarina

Ukrašavanje:

- 200 gšlaga
- 3 dlkisele vode

Ostalo:

- 1 kgjagoda
- po potrebišecer za posipanje

Priprema

Za koru odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u cvrst sneg sa 5 kašika šecera. Dodati jedno po jedno žumance, pa sjediniti, a zatim varjacom polako umešati brašno. Izliti smesu u okrugli kalup obložen papirom za pecenje, pa u prethodno zagrejanj rerni ispeci koru.

Jagode pošeceriti proizvoljnom kolicinom šecera i ostaviti da puste sok. Tim sokom preliteri pecenu koru.

Fil: od litre mleka odvojiti toliko da se razmute 4 pudinga. Ostatak mleka staviti da se kuva sa šecerom. Kad prokljuca, skuvati puding i ostaviti da se ohladi. U ohlaen puding dodati umucen margarin i sve lepo sjediniti.

Za ukrašavanje umutiti šlag sa kiselom vodom.

Filovati: kora preliterena sokom od jagoda, žuti fil, jagode, šlag.

Savet