

## *Torta sa cokoladom i jagodama*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **8** belanaca
- **160** g šecera
- **160** g mlevenih oraha
- **1** kašika brašna

#### **Za fil:**

- **8** žumanaca
- **160** g šecera
- **2** pudinga od čokolade
- **500** ml mleka
- **200** g čokolade
- **1** kesica vanilin šecera
- **150** g putera ili margarina

#### **Za dekoraciju:**

- **300** ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **300** g očišćenih jagoda

### **Priprema**

Kora: Umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer i mutiti dok se on ne otopi. Dodati orahe i brašno i lagano

izmešati. Od ove količine ispeci 2 kore dimenzija oko 16x30 ili peci u većem plehu, pa preseći na pola. Koru peci 20 minuta na 150 stepeni.

Fil: Umututu žumanca sa šećerom, potom dodati puding i mleko i mutiti dok se sastojci ne sjedine. Kuvati fil na nižoj temperaturi, a kada počne da vri, dodati čokoladu i kuvati uz neprekidno mešanje dok se fil ne zgusne, a čokolada ne otopi. Dodati vanilin šećer. U mlak fil dodati maslac i mešati dok se on ne otopi. Ostaviti fil da se dobro ohladi u frižideru.

Potom filovati tortu na sledeći način: Na koru staviti sav fil, pa preklopiti drugom korom, preko nje namazati umućenu slatku pavlaku, a preko pavlake poreati komade jagoda. Torta bi trebalo da odstoji nekoliko sati u frižideru pre služenja.

## **Savet**