

# **Torta sa cokoladom i jagodama**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **8**belanaca
- **160** gšecera
- **160** gmlevenih oraha
- **1** kašikabrašna

### **Za fil:**

- **8**žumanaca
- **160** gšecera
- 2puđinga od cokolade
- **500** mlmleka
- **200** gcokolade
- **1** kesicavanilin šecera
- **150** gputera ili margarina

### **Za dekoraciju:**

- **300 ml**Moja Kravica Kuhinjača slatke pavlake
- **300** gocišcenih jagoda

## **Priprema**

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

izmešati. Od ove kolicine ispeci 2 kore dimenzija oko 16x30 ili peci u vecem 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 pocne da vri, dodati cokoladu i kuvati uz neprekidno mešanje dok se fil ne zgusne, a cokolada 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 nacin: Na koru staviti sav fil, pa preklopiti drugom korom, preko nje namazati umucenu slatku pavlaku, a preko pavlake poreati komade jagoda. Torta bi trebalo da odstoji nekoliko sati u frižideru pre služenja.

## Savet