

Kremasta torta sa Jagodama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 200 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- 200 g brašna
- 80 ml vode
- 80 ml ulja

Fil:

- 5 žumanaca
- 3 pudinga od vanile
- 2 kašike gustina
- 8 kašika šecera
- 1 l mleka
- 250 g butera
- 3 kašike šecera u prahu
- 4,5 kašika umućenog šlaga
- 2 kesice vanilinog šecera

Priprema

Testo: U posudi pomešajte 100 g šecera, vanilin šecer, vodu i ulje i kratko izmutite mikserom. Dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro izmutite mikserom dok se lepo ne sjedini. U drugoj posudi umutite

belanca sa prstohvatom soli postepeno dodavajuci preostali šecer (100 g), dok ne dobijete cvrst sneg. Ovaj sneg od belanaca kašikom dodajte u prethodnu smesu i sve lepo sjedinite varjacom, pažljivo mešajuci da ne izlomite sneg.

Smesu sipajte u okrugli kalup 26 cm, prethodno obložen pek papirom i pecite u rerni na 180 stepeni oko 25 minuta dok ne dobije lepu zlatno žutu boju. Kada se ohladi isecite dve kore.

Fil: Umutite mikserom žumanca sa šecerom i vanilin secerom dodajte puding, 2 kašike gustina i oko 2 dl mleka od onih 1 l, pa sve to promešajte. Preostalo mleko stavite da prokljuca pa kuvati dok se ne zgusne. Skuvan fil ostaviti da se ohladi.

Buter umutiti sa secerom u prahu pa dodati u fil. Kada umutimo dodamo par kašika šlaga i promešamo varjacom dok se ne sjedini.

U kalup stavimo koru, polovinu fila, jagode isecene na pola, fil drugu koru. Ostavimo da se ohladi u frižideru i prekrijemo šlagom Ukrasite po želji. Prijatno!

Savet

Ako vam se svidjaju leptirici, oni se prave lako: Napravila sam fišek od papira za pecenje, na drugom papiru nacrtala leptira, otopljenuokoladu sipala u fišek i iscrtala leptira papir malo savila i ostavila da se stegne, brzo se stežu može i u frižider. :)))