

Letnja torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l vode
- 20 kašika šecera
- 4 kesice želatina
- 500 g šlag krema
- 100 g rendane čokolade
- 300-500 g seckanih jagoda

Za dekoraciju:

- 50 g čokolade
- 200 g jagoda
- 200-300 g šlaga

Priprema

1 l vode i 20 kašika šecera staviti da vri (5 minuta), ali prethodno odvojiti malo hladne vode u kojoj ćete razmutiti 4 kesice želatina. Kada proe 5 minuta, dodati želatin i ostaviti da vri još 5 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se potpuno ohladi. Kada je smesa hladna, dodati 500 g šlag kreme i mutiti mikserom 20-ak minuta u većoj i dubljoj posudi, jer smesa narasta. Dublju šerpu (br 30) obložiti najlonom ili folijom i pod, a zatim uljem. Smesu podeliti na 2 dela. U 1 dodati narendanu čokoladu, a u drugi seckane jagode. Sipati deo po deo u šerpu i poravnati. Ostaviti u zamrzivacu da se stegne. Izvrnuti na tacnu, filovati i dekorisati po želji. Prijatno!

Savet