

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** grendane cokolade
- **300-500** g seckanih jagoda

Za dekoraciju:

- **50** g cokolade
- **200** g jagoda
- **200-300** g šлага

Priprema

1 l vode i 20 kašika šecera staviti da vri (5 minuta), ali prethodno odvojiti malo hladne vode u kojoj cete 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 krema i mutiti mikserom 20-ak minuta u vecoj 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 cokoladu, 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