

Dvobojna torta (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**jagoda
- **400 ml**gustog soka od jagode
- **2 kesice**pudinga og jagode
- **100 g**cokolade
- **5 kašika** šecera
- **500 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **100 g**šecera
- **2** žumanceta
- **200 g**šlaga
- Za koru:
- **3** belanceta
- **1** žumance
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**šecera
- **1 kesice**praška za pecivo

Priprema

Izmutiti sastojke za koru, pa staviti koru da se pece. Jagode pomešati sa šecerom. U šerpici staviti sok od jagode

i jagode sa šećerom. Mešati dok ne provri. Kada provri ukuvati puding od jagode. Tako vruć žele od jagoda premazati preko kore.

Staviti mleko da provri. Zatim dodati margarin i mešati dok se margarin ne istopi. Posebno izmutiti žumanca, šećer i puding od vanile. Kad mleko provri, ukuvati žumanca i puding. Tako vruć fil sipati preko želea od jagoda. Poravnati, pa preliti sa 100 g istopljenom čokoladom.

Kada se tortica skroz ohladi, izmutiti šlag prema uputstvu, pa premazati tortu.

Savet