

okoladna torta sa jagodama (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za korice:

- 15 belanaca
- 30 kašika šecera
- 4,5 kašike prezli
- 1,5 kesica praška za pecivo
- 300 g seckanih oraha

Za fil I:

- 15 žumanaca
- 150 g šecera
- 150 g čokolade
- 375 g margarina

Za fil II:

- 100 g belog šlag krema
- 1,5 dl mleka
- 125 g margarina
- 250 g jagoda (odmrznutih)
- 160 g šecera u prahu

Za dekoraciju:

- **3 kesice**šlag krema od jagode
- **1 kesica**šlag krema od cokolade
- **po potrebi**kisela voda

Priprema

Umutiti 5 belanaca u cvrst šam, postepeno dodavati 10 kašika šecera uz neprestano miksanje. Dodati 1,5 kašiku prezli, pola kesice praška za pecivo, i 100 g seckanih oraha. Dobro promešati kašikom da se sjedini, pa sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni petnaestak minuta. Tako ispeci još dve kore.

Fil I: Umutiti žumanca sa šecerom i skuvati ih na pari. Dodati izlomljenu cokoladu i sve zajedno skuvati. Ostaviti da se ohladi, pa u ohlaen fil dodati umucen margarin.

Fil II: Umutiti šlag krem sa mlekom, a u drugoj posudi izmiksati margarin sa šecerom i jagodama. Obe umucene mase sjediniti.

Filovati: Kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II. Celu tortu premazati umucenim šlagom od jagode, a ukasiti šlagom od cokolade.

Savet