

Majonez torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **160 g** šecera
- **5 kašika** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **190 g** majoneza
- **220 ml** vode

Fil sa jagodama:

- **1/2 kg** svežih jagoda
- **200 ml** vode
- **150 g** šecera
- **60 g** gustina
- **70 ml** vode

Fil sa kiselom pavlakom:

- **700 g** kisele pavlake
- **200 g** šecera u prahu

Glazura od čokolade:

- **200 g** čokolade

- **200 ml**slatke pavlake
- **40 g**putera
- **1 mala kašica**ekstrakta mente

Priprema

Kora: Pomešati brašno, pecivo i kakao, pa sipati u dublju posudu. Dodati šećer i vodu, pa, kašikom, sjediniti. Ubaciti majonez i, kašikom, energično umutiti. Kalup sa obrucem, vel 26 cm, obložiti pek papirom (papir zgužvajte i pokvasite pod mlazom hladne vode. Stiskom ruke ga iscedite, pa ga staviti između dve krpe da krpe upiju višak vode. Sada možete kalup da obložite, bez muke), sipati umućenu smesu, ravnomerno je rasporediti i staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Pecenu tortu izvaditi (probati cackalicom da li je pecena) i ostaviti da se ohladi.

Fil sa jagodama: Jagode iseckati na kocke (ali ne suviše sitno) i staviti u šerpicu. Dodati šećer i vodu (200 ml), pa staviti na vatru. Kada masa prokuva, smanjiti temperaturu i kuvati 15 minuta. Gustin rastvoriti sa 70 ml vode, pa ga sipati u kuvanu smesu sa jagodama. Skuvati krem da se zgusne, skloniti i ostaviti 10-tak minuta da se prohladi. Ohlaenu koru izvaditi iz kalupa i iseci je na dva dela. Jednu koricu vratiti u kalup.

Preko korice sipati fil sa jagodama i ravnomerno ga rasporediti.

Preko fila staviti drugu koricu. Ne treba da vas brine ako se korica malo polomi, pošto je jako mekana, jer se to u krajnjem ishodu ne vidi.

Fil sa kiselom pavlakom: Kiselu pavlaku staviti u dublju posudu i dodati šećer u prahu. Blago, kašikom, sjediniti. NIKAKO ne treba puno mutiti, jer će pavlaka da opusti. Pripremljeni fil naneti preko postavljene korice i, ravnomerno, ga rasporediti. Tortu staviti u frižider, dok se sprema sledeći fil.

Fil sa cokoladom: U jednoj šerpici izlomiti čokoladu i dodati iseckani puter. U drugoj šerpici sipati slatku pavlaku i staviti je na vatru. Ugrejati pavlaku da bude vrela, ali ne sme da provri. Vrelu pavlaku preliti preko izlomljene čokolade i putera. Mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Treba da se dobije jedna kremasta, glatka glazura. Na kraju sipati ekstrakt od mente. Ostaviti 2-3 minuta da se prohladi. Izvaditi tortu iz frižidera, pa sipati preko fila sa kiselom pavlakom.

Ostaviti tortu u frižider, preko noci. Sutradan izvaditi kalup, nožem, polako, precizno između torte i obruca, pa skinuti obruc.

Iseci je i, sigurna sam, da će te uživati u ukusima.

Savet