

Torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 75 gbrašna
- 75 ggustina
- 1/3 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikeulja
- 150 gšecera

Za krem:

- 6 dlmleka
- 2 kesicepudinga od jagode
- 100 gbele cokolade
- 250 gsitnog sira
- 100 gšecera
- 3 dlslatke pavlake
- 20 gželatina
- 400 gjagoda

Za ukrašavanje:

- 2 dlslatke pavlake
- **nekoliko**jagoda
- **malokokosovog** brašna u boji

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa sa 50 g šećera umutiti u cvrst šam. Žumanca umutiti sa 100 g šećera, pa sjediniti obe smese. Prosejati brašno sa gustinom i praškom za pecivo, pa dodati smesi od jaja mešajući varjacom, i peci u okruglom kalupu, precnika 24 ili 26 cm. Peci koru dok ne porumeni na 180 stepeni. Ohladiti koru, pa je izdubiti tako da dno i bocne strane patišpanja ostanu debljine 1 cm. Izdubljeni patišpanj izmrviti.

Jagode iseckati, a belu cokoladu narendati. Skuvati puding sa mlekom i ohladiti potpuno.

Slatku pavlaku dobro umutiti, želatin spremiti po uputstvu, dodati sitan sir, puding, cokoladu i jagode.

U fil dodati izmravljeni patišpanj, pa sve promešati varjacom da se sjedini.

Dobijenim filom napuniti izdubljenu koru (meni je bilo malo viška, pa sam premazala celu gornju površinu, ali i ne morate). Umutiti slatku pavlaku, pa na sredinu stavite seckane jagode, a okolo premažite šlagom od pavlake i pospite kokosovim brašnom u boji...U stvari, ukrasite je onako kako želite....Ostaviti par sati u frižideru pre služenja...

Savet

Meni se potkrala koja grudvica brašna prilikom umešavanja suvih sastojaka u smesu za koru, što se da videti, ali, ništa strašno, prilikom dubljenja kore jednostavno ih otklonite... Dešava se to, ipak je ovo spremanje u "domaoj radinosti". Ali zato je ukus predivan.