

Sladoled torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 bjelanceta
- 200 g šecera
- 80 ml vode
- 80 ml ulja
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil I:

- 600 ml mlijeka
- 4 žumanceta
- 6 kašika šecera
- 2 kesice pudinga vanila
- 1-2 kašike gustina
- 150 g maslaca
- 200 ml slatke pavlake

Za fil II:

- 300 ml slatke pavlake

I još:

- 700 g jagoda

Priprema

Blelanca umutiti sa šećerom, pa dodati sve ostale sirovine i sjediniti drvenom varjačom. Masu izliti u okrugli pleh i peći na 180 C oko 30 minuta. Koru preliti sa 5-6 kašika mlijeka.

Dok se kora peče skuvati fil I. Mlijeko staviti u šerpicu da provri pa dodati umućen puding, žumanca, šećer i gustin i skuvati fil. Ohladiti. Maslac umutiti pa dodati ohlaćenom filu i dobro sjediniti mikserom. Posebno umutiti slatku pavlaku i nju dodati uz blago miješanje varjačom.

Jagode očistiti i isjeci na tanke listice. Slatku pavlaku umutiti mikserom. Filovati tortu sledecim redom: Na koru staviti pola fila I, pa poređati isjecene jagode i preko jagoda drugu polovinu fila I.

Preko staviti umućenu slatku pavlaku.

Ukrasiti po želji.

Ohladiti u frižideru i sjeći na šnite. Prijatno!

Savet