

## **Torta sa jagodama (5)**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **140** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **16**belanaca
- **200** gcrna cololada
- **16** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **4**žumanceta

#### **Fil 1:**

- **12**žumanca
- **550** mlmleka
- **150** gmlevene plazme
- **12** kašikašecera
- **6.5** kašikabrašna
- **250** gmargarina
- **6**kidy cokoladica sa ukusom jagode

#### **Fil 2:**

- **500** gjagoda
- **400** gšлага
- **100** mlmleka

### **Priprema**

Za koru: izmiksati 4 belanca sa 4 kašike šecera u cvrši šam i dodati jedno žumance. Varjacom umešati 50 g sitno rendane cokolade i 2 kašike brašna. Sipati u pleh velicine 25x28cm ili okrugli 28 cm obložen pek papirom. Peci oko 15 minuta na 200 stepeni. Tako pripremiti još 3 korice.

Fil 1: 300 ml mleka sipati u šerpu i dodati 12 kašika šecera staviti da se kuva. 12 žumanaca, 250 ml mleka i 6.5 kašika brašna izmiksati da nema grudvica i dodati u provrelo mleko skuvati fil i ostaviti da se ohlaen. U ohlaen fil dodati umucen margarin i mlevenu plazmu.

Fil 2: 500 g jagoda stavite u ciniju i izblendirajte, dodajte 400 g šлага i 100 ml mleka i umutite mikserom.

Filovanje: na prvu koru stavite 1/3 fila 1, pa rasporedite 2 sitno iseckane kidy cololadice i onda 1/3 fila 2. Tako ponovite sa ostale 2 kore i preklopiti cetvrtom koricom.

## **Savet**

Torta je pogodna za ukrasavanje fondanom ali mora da odstoji u frižideru bar 12h da se dobro stegne i mora se premazati buter kremom.