

?oko-jagoda torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **6** jaja
- **6 kašika**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **2 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašika**rendane cokolade
- **2 kašika**griza

Za žuti fil:

- **1** mleka
- **150 g** pudinga od vanile
- **200 g** mlevene plazme
- **200 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu

Za roze fil:

- **1** mleka
- **150 g** pudinga od jagode
- **100 g** milka cokolade sa jagodom

- **2 kašike** gustina
- **200 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu

Za beli fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **2 cašike** kisele pavlake
- **400 g** krem šlaga

I još:

- **800 g** jagoda
- **600 ml** čokoladnog mleka

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Kad se dobro umuti isključiti mikser, pa dodati mleven orah, rendanu čokoladu i griz. Lagano promešati i sipati u pleh obložen pek papirom. Peci na 200 C 15-tak minuta, u zavisnosti od rerne. Potrebno je umutiti 3 ovakve kore. Za žuti fil potrebno je razmutiti puding od vanile sa malo mleka i zakuvati u preostalo mleko. Umutiti margarin sa šećerom u prahu i dodati ohla?eni puding. Mutiti mikserom dok ne dobijete glatku kremu. Dodati mlevenu plazmu. Za roze krem potrebno je puding od jagode i gustin razmutiti sa malo mleka i zakuvati u preostalo mleko. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa šećerom u prahu pa dodati puding. Mutiti dok ne dobijete glatku kremu. Izrendajte čokoladu sa jagodama. Za beli fil potrebno je umutiti slatku pavlaku sa kiselom pavlakom i šlagom ?bez dodavanja vode ili mleka.

Koru prelijte sa čokoladnim mlekom po 2 dl za svaku koru.

Preko kore poslažite jagode.

Preko jagoda stavite trecinu roze fila.

Preko rozeg fila idi žuti fil.

Belim filom dekorišite tortu po želji.

Seci po želji.

Uživati u ukusu.

Savet