Torta sa jagodama (6)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **200 ml**vruceg mleka

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **200 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **5 kašika**gustina
- **1 kg** jagoda
- **8** žumanca

I još:

- **1 kesica**belog šlaga
- **1 kesica**šlag krema od vanile

Priprema

Izmutiti 8 belanaca sa 8 kašika šecera, dodati 8 kašika brašna i na kraju 200 ml vruceg mleka. Sipati smesu u podmazan pleh i staviti da se pece 20 minuta na 180 stepeni. Žumanca umutiti sa gustinom pa ih ukuvati u kipuce mleko (500 ml). Ostaviti fil da se ohladi. Izmutiti margarin sa šecerom u prahu. Sjediniti ga sa ohlaenim filom. Polovinu fila naneti na ohlaenu koru, zatim preko poreati polovinu iseckanih jagoda, zatim staviti ostatak fila, pa opet preko fila poreati ostatak jagoda.

Izmutiti beli šlag pa ga premazati preko jagoda.

Na kraju završiti tortu šlag kremom od vanile.

Savet