Torta jagodica

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **12 kašika** ulja

Za fil:

- **1 l**mleka
- **15**žumanaca
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **4 kesice**vanilin šecera
- **300 g**šecera u prahu
- **1**margarin
- **200 ml**slatke pavlake
- **1 kg**jagoda

Priprema

Kore: Umutiti 15 belanaca u cvrst sneg sa 15 kašika šecera. Dodati 4 kašike brašna, 4 pudinga od vanile i 12 kašike ulja. Od te smese ispeci 3 kore na 150 C oko 20-25 minuta.

Fil: Od mleka odvojiti malo mleka i u njega dodati puding i žumanca. Ostalo mleko ostaviti da vri i u njega

dodati vanilin šecer. Zakuvati puding i žumanca. Budite brzi da se ne bi stvorile grudvice. Kada se ohladi dodati umucen margarin sa šecerom u prahu. Umutiti slatku pavlaku i spojiti sa prethodnim filom.

Filovati: Kora-fil-jagode-kora-fil-jagode....

Savet

Uživajte! :)