

Brza torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kesica praška za pecivo

Za fil:

- **1** lvode
- **3** kesice puding od jagode
- **1 kg** jagoda
- **200 g** šecera
- **250 g** slaga

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Sipati u tepsiju obloženu papirom i staviti u zagrejanu rernu da se pece. U šerpu sipati 800 ml vode i šefer. Staviti da se kuva. U 200 ml vode razmutiti puding pa ukuvati u provrelu vodu. Iseckane jagode pola poreati na piškotu pa prelitи skuvanim pudingom. Kada se ohladi prekriti tortu umucenim šlagom.

Savet