

okoladna torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- 4jaja
- 200 gšecera
- 70 gputera
- 70 gcokolade
- 60 mlmleka
- 60 mlvode
- 200 gbrašna
- 40 gkakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 prstohvatsoli

Za vanilin fil:

- 6 dlmleka
- 150 gšecera
- 1jaje
- 2 kesicevanilin šecera
- 1puding od vanile
- 250 gputera ili margarina
- 50 gšecera u prahu

Za fil od jagoda:

- 800 gjagoda (zamrznutih)

- 100 g šećera
- 2 dl vode
- 2 pudinga od jagode

Za ukrašavanje torte:

- 2,5 dl slatke pavlake
- 150 g čokolade
- 200 g krem šlaga u prahu
- 100 g čokolade

Priprema

Istopiti 70 gr putera sa 70 gr čokolade i ostaviti da se prohladi. Umutiti 4 belanca sa prstohvat soli. Umutiti 4 cumanca sa 200 gr šećera, dodati istopljenu čokoladu sa puterom, dodati mleko, vodu, brašno, kakao i prašak za pecivo. Dobro umutiti i muteci dodati kašiku po kašiku umuceno belance. Masu staviti u kalup precnika 24 cm prethodno obloen papirom. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Koru dobro ohladiti i vodoravno preseći 2 puta da dobijemo 3 kore. Fil od jagoda. U posudu staviti seckane jagode, dodati 100 gr šećera i kuvati od kad provri 2-3 minuta. Umutiti 2 dcl vode, 2 pudinga od jagoda, dodati u jagode i kuvati dok se ne zgusne. Toplu masu izliti na sve 3 kore i ostaviti da se ohladi. Vanilin fil. U posudu staviti 5 dcl mleka da vri. Umutiti 1 jaje sa 150 gr šećera, 1 dcl mleka, 2 kesice vanilin šećera, dodati u vrelo mleko i kuvati. Kad se zgusne ostaviti da se ohladi i dodati umucen puter ili margarin sa 50 gr šećera u prahu.

Filovati tortu. Kora prelivena sa filom od jagoda, fil od vanile, kora, fil od jagoda, fil od vanile, 3 kora, fil od jagoda, fil od vanile. U posudu staviti 2,5 dcl slatke pavlake, 150 gr čokolade izlomljene na kockice i kuvati na tihoj vatri da se čokolada istopi (masa ne sme da provri). Ostaviti da se dobro ohladi i umutiti mikserom. Ovom masom po vrhu i okolo premazati tortu.

Umutiti 200 gr šlaga sa 2 dcl vode. dodati malo boje u prahu i praviti ružice. Tarabicu napraviti od 100 gr istopljene čokolade.

Savet