

okoladna torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

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

Za vanilin fil:

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

Za fil od jagoda:

- **800** gjagoda (zamrznutih)

- **100 g** šecera
- **2 dl** vode
- **2** pudinga od jagode

Za ukrašavanje torte:

- **2,5 dl** slatke pavlake
- **150 g** cokolade
- **200 g** krem šлага u prahu
- **100 g** cokolade

Priprema

Istopiti 70 gr putera sa 70 gr cokolade i ostaviti da se prohladi. Umutiti 4 belanca sa prstohvat soli. Umututi 4 cumanca sa 200 gr šecera, dodati istopljenu cokoladu 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 šecera 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 šecera, 1 dcl mleka, 2 kesice vanilin šecera, dodati u vrelo mleko i kuvati. Kad se zgusne ostaviti da se ohladi i dodati umucen puter ili margarin sa 50 gr šecera 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 cokolade izlomljene na kockice i kuvati na tihoj vatri da se cokolada 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 šлага sa 2 dcl vode. dodati malo boje u prahu i praviti ružice. Tarabicu napraviti od 100 gr istopljene cokolade.

Savet