

## ***Torta sa jagodama (8)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Kore (x2):**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecer
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikekakaa

#### **Fil I:**

- 100 gpudinga
- 1 lmleka
- 250 gmargarina
- 100 gšecera u prahu

#### **Voce:**

- 1 kg - može i manje jagoda

#### **Fil II:**

- 500 gšlaga

### **Priprema**

Umutiti belanaca pa dodati šećer. Brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom pa dodato u smesu mešati kašikom da bi bilo vazdušasto. Ispeci dve kore. U drugu koru nije dodat kaka.

Puding napraviti kao i obično. Margarin i šećer u prahu umutiti pa spojiti sa pudingom.

Filovati koru pa poređati jagode secene na pola, zatim preko njih šlag. Ponoviti postupak.

### **Savet**

Može se praviti i treća kora. Pa torta dobije na visini.