

Torta sa jagodama i vanilom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

kore:

- 6 belanaca
- 2 žumanceta
- 100 g brašna
- 100 g prah šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 70 g mlevenog keksa

Sirup za kore:

- 3 kašike šecera
- 5 kašika vode

Fil:

- 4 žumanceta
- 2 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 4 kašike šecera
- 250 g maslaca
- 50 g prah šecera
- 400 g jagoda

Ukrašavanje

- **100 g** jagoda
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca u sneg postepeno dodavajuci prah šecer. Kada su dobro umucena dodati žumanca jedno po jedno.

Prosejati brašno i prašak za pecivo pa dodati i umutiti. Na kraju dodati keks i izmešati varjacom. Podmazati pleh i ispeci dve kore na 200 stepeni.

Dok se peku kore skuvati sirup. Kuvati 5 minuta nakon što provri. Kada su gotove kore premazati sirupom.

Razmutiti u 100 ml mleka pudinge i žumanca, a ostatak mleka zagrejati sa 4 kašike šecera. Skuvati fil i ostaviti da se ohladi.

Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu pa dodati u ohlaen fil i umutiti. Jagode ocistiti i iseci na listice.

Filovati kora pa tanak sloj fila pa pola kolicine jagoda pa deblji sloj fila. Ponoviti postupak.

Ostaviti sat dva da se stegne.

Ukrasiti umucenom slatkom pavlakom i ostavljenim jagodama.

Savet

Moja rođendanska torta :D