

Vocna-coko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika neskvika
- 100 ml soka od jagode

Fil:

- 2 pudinga od jagode
- 7 dlmleka
- 7 kašika šećera
- 150 g čokolade
- 100 g mlevenog keksa
- 200 g lomljenog plazma keksa
- 200 ml soka od jagode
- 400 g jagoda

I još treba:

- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Zatim dodati jedno po jedno žumance, i na kraju umešati brašno izmešano sa praškom za pecivo i neskvikom. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 stepeni 15-20 minuta. Ohlaenu koru preliti sokom od jagode.

Izlomljen keks preliti sokom i promešati. U malo mleka razmutiti puding, a preostalo mleko ostaviti da provri sa šećerom. Zatim ukuvati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.okoladu otopiti na pari, sipati u puding i umutiti.

Zatim dodati mleveni i izlomljeni keks i iseckane jagode i dobro promešati.

Fil premazati preko kore.

Zatim naneti umucenu slatku pavlaku.

Savet