

Slatko uživanje



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **400 g** šecera
- **1** kašikasirca

Za fil:

- **8** žumanaca
- **200 g** šecera
- **300 g** keksa
- **100 g** cokolade
- **100 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **800 g** jagoda

Za ganaž:

- **200 g** cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- 50 g car na dar pahuljica
- 20 g belih šecernih perli
- 20 g šarenih perli
- 100 g šlaga
- 100 ml mleka

Priprema

Umutite belanca u cvrst šam. Postepeno dodajte šecer muteci svo vreme, dok se šecer ne otopi. Dodajte kašiku sirca, promešajte i pecite koru na 150 C 25 minuta. Pecenu koru prevrnuti na tacni koja je posuta šecerom u prahu. Hladnu koru preseći na pola, ali po dužini da se dobiju dve kore.

Žumanca umutite sa šecerom mikserom dok ne postanu penasta. Skuvajte fil na pari, sklonite sa šporeta i pustite da se ohladi. Margarin umutite penasto, dodajte mu hladan fil i otopljenu cokoladu. Izmiksajte, a zatim dodajte mleveni keks i mleko. Sve zajedno izmiksajte da bude smesa glatka. Jagode preseći na manje kocke. Šlag umutite sa mlekom.

Čokoladi izlomite na sitnije kocke u odgovarajuću šerpicu. Pavlaku zagrevajte na umerenoj temperaturi, ali ne sme da provri. Onaku vruću sipati preko čokolade, ostavite par minuta da promešajte. Opet ostavite minut pa promešajte i tako nekoliko puta dok se čokolada ne otopi i postane kompaktan fil za tortu.

Na koru stavite pola iseckanih jagoda, pola fila, drugu koru, jagode pa druga polovina fila. Sa strane tortu premažite šlagom. Preko torte isipati ceo fil i pustiti da malo čokolada pada sa strane. Dekorirati čokoladnim i šecernim perlicama.

Dobro rashladiti! Uživati u divnom ukusu.

Savet