

## **Slatko uživanje**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8**belanaca
- **400** gšecera
- **1** kašikasirca

#### **Za fil:**

- **8**žumanaca
- **200** gšecera
- **300** gkekса
- **100** gcokolade
- **100** mlmleka
- **250** gmargarina
- **800** gjagoda

#### **Za ganaž:**

- **200** gcokolade
- **200** mlslatke pavlake

## Za ukrašavanje:

- **50** gcar na dar pahuljica
- **20** gbelih šecernih perli
- **20** gšarenih perli
- **100** gšлага
- **100** mlmleka

## 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 preseci 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 preseci na manje kocke. Šlag umutite sa mlekom.

okoladi izlomite na sitnije kocke u odgovarajuću šerpicu. Pavlaku zagrevajte na umerenoj temperaturi, ali ne sme da provri. Onaku vrucu sipati preko cokolade, ostavite par minuta da promešajte. Opet ostavite minut pa promešajte i tako nekoliko puta dok se cokolada 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 cokolada pada sa strane. Dekorisati cokoladnim i šecernim perlicama.

Dobro rashladiti! Uživati u divnom ukusu.

## Savet