

Aurelija Torta



Sastojci

Kora:

- 15 belanca
- 18 kasika šecera
- 3 puding od jagode

Fil I:

- 1 l gustog soka od jagode
- 5 pudinga od jagode
- 15 žumanca
- 200 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu

Fil II:

- 500 g šlag
- 500 g jagoda

Potrebno je:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Umutiti tri kore od: 5 belanaca, 6 kašika šecera i 1 puding od jagode. Peci na 150 stepeni.

Fil I: 1 liter gustog soka od jagode skuvati sa 5 pudinga od jagode. 15 žumanaca i 200 g šecera u prahu skuvati na pari, i to dobro ohladiti umutiti 250 g margarina i 250 g šecera u prahu i dodati u zumanca. Sve lepo sjediniti.

Fil II: 500 g šlaga umutiti i dodati 500 g jagoda, sve to promesati i sjediniti sa prvim filom i filovati kore.

Odozgo dve kesice šlaga.