oko torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za piškotu:

- **3**jajeta
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike** šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **500 ml**mleka
- **2 kašike**šecera
- **125 g**margarina
- **1 kesice**šlaga
- **800 g**jagoda
- **150 g**cokolade
- **5 kašika**ulja
- **2 dl**slatke pavlake

Priprema

Za piškotu penasto umutite 3 belanca, postepeno dodajte šecer pa jedno po jedno žumance. Brašno sjedinite sa praškom za pecivo pa dodajte u prethodnu smesu i lagano promešajte.

Izlijte u podmazan kalup i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Kada je piškota gotova

ostavite da se ohladi a zatim je prelijte sa 1 dl toplog mleka.

Za fil u mleko stavite šecer pa kada provri skuvajte puding. Kada se prohladi dodajte penasto umucen margarin.

Posebno ulupajte šlag pa i to sjedinite sa filom.

Premažite piškotu sa 2/3 fila pa zatim preko fila poreajte jagode.

okoladu otopite sa uljem na tihoj vatri pa prelijte preko jagoda.

Slatku pavlaku penasto umutite i špricem dekorišite tortu.

Ostavite par sati da se rashladi u frižideru pa secite na kriške i služite.

Savet