Sladoled torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **250 g**šecera
- **1 kašicica**sirceta
- **2 kašike**kakaoa

Za krem:

- **5**žumanaca
- **9 kašika**šecera
- **500 ml**mleka
- **7 kašika**brašna
- **125 g**margarina
- **2**vanile

I još:

- **100 g**šlaga
- **1 cašа**kisele pavlake
- **3 kašike**prah šecera
- **oko 200 g**jagoda

Priprema

Mutite mikserom belanca uz postepeno dodavanje šecera. Kada šam postane cvrst i sjajan, dodajte sirce i na kraju lagano umešajte kakao.

U okrugli manji pleh stavite pek papir, sipajte šam i pecite oko sat vremena na temperaturi od 120-150 stepeni. Iskljucite rernu i ostavite da se kora u njoj ohladi, a zatim je izvadite iz rerne, uklonite papir i stavite je na okruglu tacnu za tortu.

Za krem penasto umutite žumanca sa šecerom pa ih dodajte u provrelo mleko. Dodajte i vanilin šecer pa kuvajte krem dok se ne zgusne, neprestano mešajuci. Sklonite ga sa vatre pa u mlak dodajte margarin. Dobro umutite mikserom dok ne postane penast i sjajan.

Na koru nanesite krem pa preko njega rasporedite jagode.

Umutite šlag sa šecerom i pri kraju dodajte kiselu pavlaku pa mutite još 2-3 minuta. Tortu ukrasite pripremljenim šlagom i jagodama, dobro je ohladite i poslužite.

Savet