

Punjena torta sa jagodama



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 10 kašika šecera
- 250 g šecera
- 15 kašika brašna
- 1/2 l mleka
- 2 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1,5 kg jagoda
- 1 margarin

Priprema

Umutiiti 10 jaja, 10 kašika šecera, 10 kašika brašna, 2 kašike ulja i prašak za pecivo. Ispeci koru u dubljem sudu.

5 žumanca umutiti sa 5 kašika brašna i 250 grama šecera. Umucena žumanca skuvati sa 1/2 litra mleka. Kad se ohladi dodati umucen margarin.

Jagode zašeceriti po želji i ostaviti da puste sok.

Kad se kora prohladi odseci poklopac debljine ok 1 cm, izdubiti koru, izmrviti i mrvice pomešati s jagodama.

Filom premazati dno i stranice torte. U sredinu sipati jagode sa mrvicama. Pritiskati kašikom. Premazati preostalim filom, poklopiti koricom i ukrasiti šlagom.