Vanil torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **150 ml**mleka

Za fil od jagoda:

- **500 g**jagoda (ocišcenih)
- **200 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od jagode
- **1 kašika**gustina
- **300 ml**vode

Za fil od vanile:

- **6**žumanaca
- **7 kašika**šecera
- **750 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **4 kašike**gustina
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**maslaca/margarina

I još:

- **18 komada (oko 150 g)**petit keksa
- **100 g**šlag krema od vanile
- **200 ml**mleka

Priprema

Belanca i šecer umutiti u cvrst sneg. Dodati brašno i prašak za pecivo, lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (35x25cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu koru izvaditi, kad se prohladi, skloniti papir i staviti je na tacnu. Preliti hladnim mlekom.

Jagode izmiksati (da ostanu sitni komadi). Kuvati ih sa šecerom oko 5 minuta, pa dodati 250 ml vode i kuvati dok ne provri.

Puding razmutiti se 50 ml vode, usuti u jagode i kuvati da se zgusne. Kad se prohladi i malo stegne, sipati preko kore (ili koristiti pleh sa obrucem koji skinete kad se filovi stegnu).

Preko fila od jagoda, dok je još topao, staviti red keksa.

Umutiti žumanca sa šecerom i vanil šecerom, dodati malo mleka, puding i gustin. Preostalo mleko zagrejati, dodati umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom ili maslacem. Fil od vanile rasporediti preko keksa.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Uživajte u ukusu!

Savet