

Torta od jagoda (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 2 jajeta
- 125 g brašna
- 50 ml zagrijane vode
- 100 g šećera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 vanili šećer
- 50 ml ulja

Krema:

- 3 pudinga od vanilije
- 9 kašika šećera
- 1 l mljeka
- 250 g margarina
- 3 kašika kisele vrhnje
- 500 g svježih jagoda
- 1 vrećica preljeva za torte

Priprema

Biskvit: pećnicu ugrijati na 180 stepeni. Bijeljanjke istuci u cvrsti snjeg sa malo soli, trebju biti jako cvrsti. Žumanjke i šećer izmiksati pjenasto, dodati ulje izmiksati, dodati vodu. Izmiksati u posebnoj posudici izmješati brašano i prašak za pecivo te dodati u žumanjke izmiksati. Kada izmiksate smjesa od žumanjaka ce biti guta pa lagano u nju kuhacom dodati bjeljanjke i izmjesati kuhacom i peci na 180 stepeni (ovo je kolicina za kalup

26cm)

Krema: skuhati puding u 1 litri mlijeka. Kada se skuha dodati kiselo vrhnje i odladiti kremu uz miješanje. Kada je puding gotovo sasvim ohlaen dodati mjeaga margarin, koji ste prethodno izradili mikserom.

Slaganje: oko biskvita staviti obruc kalupa za torte politi ga sa 5 kašika mlijekau koje smo dodali par kapi ruma pa nanjeti kremu od vanilije. Po kremi poslagati ocišcene jagode preko njih prelit preljev za torte pripremljen po uputstvu sa vrecice. Kada se preljevstvrdne tortu spremi u hladnjak dobro rashladiti. Maknuti obruc kada se rashladila i poslužiti.

Savet