

Torta od jagoda (7)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Biskvit:

- **2jajeta**
- **125 gbrašna**
- **50 mlzagrijane vode**
- **100 gšecera**
- **1/2 kesicepraska za pecivo**
- **1vanili šecer**
- **50 mlulja**

Krema:

- **3pudinga od vanilije**
- **9 kašikašecera**
- **1 lmlijeka**
- **250 gmargarina**
- **3 kašikakisele vrhnje**
- **500 gsvjezih jagoda**
- **1 vrecicapreljeva za torte**

Priprema

Biskvit: pecnicu ugrijati na 180 stepeni. Bijeljanke istuci u cvrsti snjeg sa malo soli, trebju biti jako cvrsti. Žumanjke i šecer izmikasati pjenasto, dodati ulje izmksati, dodati vodu. Izmiksati u posebnoj posudici izmješati bršano i pršak za pecivo te dodati u žumanjke izmksat. Kada izmiksate smjesa od žumanjaka ce biti guta pa lagano u nju kuhacom dodati bjeljanke i izmesati 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 dodatiu mjega 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 spremiti u hladnjak dobro rashladiti. Maknuti obruc kada se rashladila i poslužiti.

Savet