

Vanil-jagoda torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 jajeta
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 5 kašikamlevenih oraha
- 1 kašicakakaa

Za prelivanje kore (x3):

- 100 mlmleka
- 1 kašikašecera

Vanil krem:

- 5 kesicapudinga od vanile
- 1,4 lmleka
- 10 kašikašecera
- 1margarin
- 10 kašikašecera u prahu
- 1 narandženarendana kora

Jagoda krem:

- **1 kg**jagoda
- **3 kesice**pudinga od jagode
- **350 g**šecera
- **500 ml**vode

Za ukrašavanje:

- **100 ml**mleka
- **100 g**bele šlag kreme

Priprema

Skuvati puding za vanil krem. Prah za puding izmešati sa šećerom pa uliti malo od 1,4l mleka i razmutiti da nema grudvica, a ostatak staviti da se zagreva. Kad krene para, uliti razmucen prah za puding i skuvati pa skloniti da se ohladi.

Ispici kore. Umutiti 5 jajeta, nakon par minuta mucenja postepeno dodavati šećer pa nastaviti sa mucenjem. Kad jaja budu cvrsto umucena, postepeno dodati suve sastojke (brašno, prašak za pecivo, kakao i mlevene orahe prethodno izmešati). Pleh podmazati uljem i staviti papir za pecenje pa izliti smesu. Peci na 180 stepeni dok se stranice kore ne odvoje, pa je prevrnuti na krepu. Na ovaj nacin ispeci ukupno 3 kore. Kad se prohlade, okrenuti ih i svaku preliti sa po 100ml zaslaenog mleka.

Penasto umutiti margarin sa šećerom i narendanom korom narandže, pa mu postepeno dodavati ohlaen puding. Lepo sjediniti.

Jagode oprati i iseci sitno pa ih staviti u šerpicu, dodati polovinu navedene kolicine šecera i vode i staviti da se zagreva. Prah za puding od jagode izmešati sa preostalom kolicinom šecera i vode i mešati dok se lepo ne sjedini, pa kad jagode provre uliti im ovu smesu i skuvati puding. Staviti sa strane da se prohladi. Kad jagoda krem bude topao, podeliti ga na 3 jednaka dela. Takoe, vanil krem podeliti na 3 jednaka dela.

Na prvu koru naneti trecinu vanil pa preko njega trecinu jagoda krema. Postupak ponoviti još 2 puta. Na kraju umutiti šlag kremu sa mlekom i filovati tortu. Ostaviti je da prenoci u frižideru.

Savet