

?oko-jagoda torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (x3):

- 7 belanaca
- **14 kašike** šećera
- **7 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kašice** kakao

Roze fil:

- **1** kupa od jagoda
- **300 g** jagoda
- **4** pudinga od jagode
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu

Crni fil:

- **2** žumance
- **14 kašike** šećera u prahu
- **400 g** čokolade
- **250 g** margarina

Beli fil:

- **500 g**šlag
- **500 ml**kisele vode

Priprema

Umutiti 7 belanaca i 14 kašike šecera, dodati 7 kašika mlevenih oraha, 2 kašike brašna i 1/2 kašicice kakaa. Na isti način umutiti 3 kore i peći 20 minuta na 180 C. Roze fil: U 1 litar soka od jagoda kuvati 300 grama jagoda 4 minuta i tome dodati 4 razmucena pudinga i kuvati dok masa ne postane homogena. Ohlaženom filu dodati margarin umućen sa 250 grama šecera u prahu. Crni fil: 21 žumace umutiti sa 14 kašike šecera u prahu i kuvati na pari. Tome dodati 400 grama čokolade. Ohlaženom filu dodati umućen margarin. Beli fil: Umutiti 500 grama šlaga sa 500 ml kisele vode. Filovati sledećim redosledom- kora-crni fil-roze fil-beli fil-topping od jagoda-kora-crni fil-roze fil.... Tortu ukasiti šlagom i toppingom og jagoda.

Savet

Prijatno!