

Torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **180 g** šecera
- **30 g** brašna
- **30 g** kakaoa
- **30 g** gustina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** mleka

Za braon fil:

- **5 dl** mleka
- **5 ž**umanaca
- **5 kašika** šecera
- **3-4 kašike** kakaoa
- **5 kašika** gustina
- **100 g** margarina

Za fil od jagoda:

- **300 g** jagoda
- **5 dl** vode
- **5 kašika** šecera
- **1 kesica** pudinga od jagoda

I još:

- **100 g** šlaga u prahu
- **1 dl** kisele vode
- **2-3 kašike** prah šecera
- **1/2** **čaše** kisele pavlake

Priprema

Mutite belanca uz postepeno dodavanje šecera a zatim dodajte žumanca i nastavite da mutite dok se sav šecer ne otopi. Dodajte ulje i mleko i na kraju mešavinu brašna, za peciva, kakaoa i gustina. Sve lagano izmešajte i smesu prerucite u najveći pleh od rerne, prekriven pek papirom. Pecite koru oko 15-20 minuta na 180 stepeni.

Za braon fil umutite žumanca sa šecerom, dodajte kakao i gustin i sve izmešajte mlekom. Kuvajte fil pa kada dobije dovoljnu gustinu sklonite sa vatre i prohladite. U prohladen (mlak) fil dodajte puter ili margarin i sve dobro izmiksajte.

Posebno stavite vodu, šecer i jagode da provre, zatim izvadite jagode pa u tecnost dodajte puding od jagoda koji ste rastvorili sa sokom koji su pustile jagode i sve kuvajte 2-3 minuta. Vratite jagode, kuvajte još minut-dva, tj. dok se ne zgusne, pa sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi.

Pecenu koru izvadite iz rerne, ohladite i presecite uzduž dva puta tako da dobijete tri dela.

Na dugacku tacnu za tortu stavite prvu koru, premažite je braon filom - preko stavite drugu koru pa je premažite filom od jagoda - preko stavite trecu koru, pa celu tortu ukasite šlagom. Za šlag umutite šlag sa prah šecerom i kiselom vodom pa na kraju dodajte kiselu pavlaku i mutite još minut-dva.

Savet