

## *Torta od jagoda*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 18 jaja
- 32 kašike šecera
- 9 pudinga od jagode
- 1,5 l gusti sok od jagode
- 2 margarina
- 250 g šecera u prahu
- 500 g šlag krem od jagode
- kisela voda za šlag

### **Priprema**

Umutiti 9 belanca, 9 kašika šecera i 2 kesice pudinga od jagode ili 8 kašika na meru pa ispeci koru. Ispeci ovakve dve kore.

Fil 1: U 1,5 l gustog soka od jagode skuvati 5 kesice pudinga od jagode ili 250 g na meru.

Fil 2: 18 žumanca umutiti sa 18 kašika šecera i skuvati na pari.

Fil 3: Umutiti 2 margarina sa 250 g šecera u prahu.

Kada se ohlade 1 i 2 fil sjediniti ih sa trecim.

Posebno umutiti 500 g šlag krema od jagode sa kiselom vodom, a može da se umuti i malo belog šlaga za dekoraciju, zavisi kako ko voli.

Redosled filovanja: kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.

Ko želi može da stavi jagode izmedju fila i šlaga, ali po meni je suvišno, jer je torta i ovako lepa.