

## *Fraisier – francuska torta od jagoda*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **250 g** mlevene plazme
- **75 g** margarina
- **100 ml** mleka

#### **Beli deo:**

- **450 g** bele cokolade
- **225 g** slatke pavlake
- **450 g** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

#### **Glazura:**

- **400 g** cokoladne glazure

### **Priprema**

Umesiti mleveni plazma keks sa rastopljenim margarinom i mlekom, tako da smesa bude rastresita. Kalup (precnik 28 cm), kome se skida okvir, podmazati uljem i smesu od plazme utabati rukom. Jagode oprati, osušiti,

odseci peteljke i prepoloviti. Reati ih tako da rasecena strana bude okrenuta prema spolja i tako dok se ne popuni.

Staviti želatin u šerpicu i preliteri ga sa 3 kašike hladne vode i ostaviti ga da omekša i nabubri oko 10 minuta. okoladu iseci na sitne kockice. Zagrejati 225 g slatke pavlake do vrenja i preliteri preko cokolade, pa mešati dok se cokolada ne istopi. Želatin na laganoj vatri otopiti, skloniti sa vatre, dobro promešati i sipati lagano u otopljenu cokoladu uz stalno mešanje. Ostaviti da se ohladi, tj. da bude mlak na dodir. Izmiksati 450 g slatke pavlake u cvrst sneg i lagano umešati u krem od cokolade. Sipati smesu preko jagoda, lepo izravnati odozgo i lagano protresti kako bi se krem rasporedio i izmeu jagoda. Ostaviti u frižideru 4-5 h, a onda preko belog dela preliteri cokoladnu glazuru i tortu ukrasiti jagodama i listicima nane.

## **Savet**