

Sladoled torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 belanca
- 100 gšecera
- 200 goštrog brašna
- 100 ml vode
- 100 mlulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 4 žumanca
- 2 pudinga od vanile
- 100 gšecera
- 6 dl mleka
- 150 gputera
- 50 gšecera u prahu
- 150 ml slatke pavlake

Još:

- 500 gjagoda
- 350 mlslatke pavlake
- 10ak kašikamleka

Priprema

Belanca ulupati u cvrst sneg sa polovinom šecera.

Smesi dodati brašno, vodu, ulje i prašak za pecivo, umutiti da masa bude glatka bez grudvica. Zatim u to dodati postepeno belanca i lagano umešati kašikom. Izliti smesu u pleh i peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

Žumanca, kristal šecer i puding umešati sa 1 dl mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa mu dodati smesu sa pudingom. Fil ohladiti pa mu dodati umucen puter sa šecerom u prahu pa u to dodati i umucenu slatku pavlaku koju u fil umešati lagano kašikom.

Pecenu koru staviti na tacnu pa preliti sa 10 kašika mleka, zatim preko staviti polovinu fila. Na fil porežati jagode secene na pola pa preko jagoda drugu polovinu fila.

Odozgo staviti umucenu pavlaku i dekorisati po želji.

Savet

Pre služenja tortu dobro rashladiti pa poslužiti. Tako?e je ukusna i sa drugim vo?em.