

Vanil krem torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 150 g brašna
- 3 kašike kakaoa
- 7 kašika mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo

Za vanil krem:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 3 žumanca
- 2 pudinga od vanile
- 2 kašike brašna
- 2 kesice vanil šecera
- 250 g margarina

I još:

- po potrebi džema od jagoda
- oko 400 g jagoda
- 100 g slaga u prahu

- **1 dl** kisele vode
- **3 kašike** prah šećera
- **1 kašak** kisele pavlake

Priprema

U jedan sud stavite brašno, kakao, prašak za pecivo i mlevene orahe) pa sve iznešajte. U drugi sud lagano umutite mikserom jaja sa šećerom, uljem i mlekom. Dodajte u to suve sastojke i sve umutite mikserom dok ne postane kompaktna smesa.

Najveći pleh od šporeta prekrijte pek papirom, sipajte dobijenu smesu i pecite na 180-200 stepeni oko 15 minuta.

Ispечenu koru izvadite iz rerne i još toplu premažite džemom. Ostavite da se ohladi pa je presecite uzdužno na pola.

Za krem umutite žumanca, dodajte puding od vanile, brašno i 2 dl mleka, sve dobro umutite pa sipajte u ostatak provrelog mleka kome ste dodali šećer. Kuvajte krem dok se ne zgusne pa ga sklonite sa vatre. Ohladite ga pa dodajte predhodno umućen margarin sa vanilin šećerom. Sve dobro umutite mikserom dok krem ne postane sjajan i kremast. Na tacnu za služenje stavite jednu koru pa je premažite sa polovinom krema. Preko njega poreajte jagode...

Preko jagoda stavite ostatak krema.

Preko krema stavite drugu koru. Umutite cvrst šlag sa kiselom vodom i šećerom pa dodajte kiselu pavlaku. Mutite manjom brzinom, dok se ne sjedini, pa dobijenim šlagom ukasite celu tortu. Dekorishite je jagodama po želji. Ostavite da se dobro ohladi u frižideru, pa je poslužite.

Savet

PS. Ukoliko želite možete šlag umutiti i bez dodatka kisele pavlake...