

Lagana vodna torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **3** kašikešecera
- **3** kašikebrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** kašikaulja

Za I fil:

- **500** ml mleka
- 2 kesicepuđinga od vanile
- **100** g šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **125** g margarina

Za II fil:

- **500** g svežih jagoda i malina
- 2 kesicepreliva za torte
- **5** kašikašecera

Za premazivanje:

- 2 kesicešлага

- **2 dl** mleka

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **5 kašika** ulja

I još...

- malomlakog mleka

Priprema

Razdvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite sa šećerom pa dodajte jedno po jedno žumance. Isključite mikser, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo pa lagano umešajte varjacom. Na kraju dodajte 1 kašiku ulja.

Smesu izlijte u okrugli kalup precnika 26 koji ste obložili papirom za pecenje

Pecite 15 minuta na 200 stepeni.

Za I fil puding izmešajte sa nekoliko kašika hladnog mleka, ostatak mleka stavite sa šećerom i vanilin šećerom da se ugreje pa ukuvajte izmešani puding. Ostavite da se fil skroz ohladi. Penasto umutite 125 gr margarina pa postepeno dodajte u ohlaen fil I još malo izmiksajte.

Za II fil jagode i maline pomešajte sa 5 kašika šećera i stavite na ringlu da se greje, dodajte preliv za torte i mešajte dok ne dobijete željenu gustinu.

Na tacnu stavite koru, natopite je sa malo mlakog mleka.

Premažite je žutim filom.

Preko premažite fil od jagoda I malina.

Šlag pripremite prema uputstvu sa kesice pa njim premažite celu tortu. Na tihoj vatri otopite 100 gr cokolade sa 5 kašika ulja i prelijte od gore. Ostavite tortu par sati u frižideru da se malo stegne.

Savet