

Lagana vocna torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika ulja

Za I fil:

- 500 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 125 g margarina

Za II fil:

- 500 g svežih jagoda i malina
- 2 kesice preliva za torte
- 5 kašika šecera

Za premazivanje:

- 2 kesice šlaga

- 2 dlmleka

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 ugrije pa ukuvajte izmešani puding. Ostavite da se fil skroz ohladi. Penasto umutite 125 gr margarina pa postepeno dodajte u ohla?en 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