

Torta sa jagodama (11)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **12 kašika** oraha
- **2 kašike** brašna
- **100 g** rendane čokolade
- **1 kesica** praška za pecivo

Za crveni fil:

- **600 g** jagoda
- **2 kesice** pudinga sa ukusom jagode
- **1 kašika** gustina
- **200 g** šecera
- **2 dl** vode

Žuti fil:

- **10** žumanaca
- **6 dl** mleka
- **200 g** šecera
- **3 kašike** gustina
- **2 kašike** brašna
- **250 g** margarina

okoladni preliv:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja
- **70 g** margarina

Ganaš krem:

- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **5 dl** mleka
- **200 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Belanca i šećer umutiti u čvrst sneg pa dodati brašno, orahe, prašak za pecivo i rendanu čokoladu. Dobro promešati, izliti patišpanj u kalup i peći na 180°C. Ohlaen patišpanj preseći na pola.

Jagode i šećer staviti u šerpu da se kuvaju. Vodu, puding i gustin razmutiti pa ukuvati u jagode. Kada se zgusne skloniti i ostaviti da se ohladi.

Žumanca, šećer, brašno, gustin i 2 dl mleka razmutiti da ne bude grudvica. 4 dl mleka staviti da provri, pa skuvati fil. Gotov fil prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati margarin sobne temperature i dobro izraditi margarin.

Na pari rastopiti čokoladu, margarin i ulje.

Staviti pavlaku i mleko da provri u drugu posudu staviti sitno seckanu čokoladu pa je preliti vrelom pavlakom i mlekom. Mešati dok se lepo ne otopi čokolada. Ostaviti da se ohladi i stegne (držati u frižideru oko 2 h). Umotiti mikserom kremu da postane kremasta.

Koru premazati polovinom crvenog fila, preko premazati polovinom žutog fila, preko preliti čokoladni preliv, pa staviti koru- crveni fil - žuti fil i na kraju ganaš krema.

Savet