

Torta sa jagodama (12)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **1** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 90 g brašna
- malo rendane limunove korice

Za krem:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 1 kašika brašna
- 1 kašika gustina
- 200 g maslaca/margarina
- 2 kašice ekstrakta od vanile
- 1 kesica vanilin šecera
- 600-700 g jagoda

Za preliv:

- 200 g jagoda
- 2 kašike šecera
- malo soka limuna
- 2 ravne kašike gustina ili kesica želatina

Priprema

Ispici patišpanj od jaja, šecera i brašna i ispeci ga u kalupu širine 24 cm. Pecen i prohladen preseći da se dobiju dve kore.

Skuvati puding sa mlekom, šecerima, brašnom i gustinom. Kad se prohladi i bude mlak spojiti sa na sobnoj temperaturi omekšalim maslacem pa umešati ekstrakt vanile. Ohladiti u frižideru. Za to vreme oprati i ocistiti jagode i iseci ih na pola po dužini.

Na tacnu staviti obruc kalupa pa na dno prvu koru. Sa unutrašnje strane obruca poreati polutke jagoda secenom stanom prema obrucu.

Sipati pola fila pa po njemu poreati ostatak jagoda.

Preko jagoda premazati ostatak fila.

Na fil staviti drugu koru pa blago rukama pritiskajte po njoj da se sve spoji i krem proe izmeu uspravljenih jagoda. Tortu staviti da se hladi u frižideru, a za to vreme napraviti preliv.

Jagode usitniti štapnim mikserom, procediti i sok. Sipati u šerpicu pa dodati šecer i staviti da se kuva. Gustin izmešati sa malo hladne vode pa lagano sipati u šerpicu sa sokom. Žicom mešati dok se ne zgusne. Preliti preko torte. Ja sam prvo stavila malo jagoda za ukras pa onda prelila preliv.

Tortu staviti u frižider preko noci da se ohladi i sve spoji. Sutra skinuti obruc i seci tortu.

Savet

Vreme je jagoda i treba ih koristiti za kolae i torte, jer su najlepši sa svežim jagodama. Ova torta je jedna od varijanti poslastica iji su sastojci patišpanj, vanil krem i jagode. Ova torta se razlikuje samo po slaganju jagoda i u tome je njena draž, a ukus je aroban kao i kod svih slinih poslastica. Izuzetno osvežavajuća.