

Torta sa jagodama i vanil kremom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 7belanaca
- 15 kašikašecera
- 1 kašikagustina

Za vanil krem:

- 7žumanaca
- 8 dlmleka
- 9 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 puding od vanile
- 2vanil šecera
- 125 gputera ili margarina

Za fil od jagoda:

- oko 400 gjagoda
- 4 dlvode
- 7-8 kašikašecera
- 6 kašika gustina

I još:

- 200 g šlaga u prahu

Priprema

Uključite rernu na 200 stepeni. Odvojite žumanca od belanaca u posebne posude. Belanca umutite u šam, pa postepeno dodajte šećer. Mutite dok se sav šećer ne otopi i šam postane sjajan i gust. Sada lagano umešajte gustin. Izručite u okruglu posudu za pečenje koju ste prekrili pekapirom i stavite da se peče. Nakon 5 minuta smanjite na 180 stepeni i pecite oko pola sata (zavisno od rerne). Kora treba da bude vlažna tj. sunerasta iznutra, a blago rumena spolja. Izvadite iz rerne i ostavite da stoji.

Za krem umutite žumanca, dodajte brašno i puding i oko 2 dl mleka pa sve dobro sjedinite. Ostatak mleka stavite sa šećerom da provri pa dodajte predhodnu smesu. Kuvajte dok se ne zgusne pa ostavite da se ohladi (povremeno promešajte da se ne uhvati korica). Posebno umutite puter sa vanilin šećerom pa dodajte u krem. Sve izmiksajte dok ne postane penasto.

Jagode stavite u blender i dobro ih izmiksajte pa ih prerucite u posudu za kuvanje u koju ste rastvorili vodu i gustin i dodali šećer. Sve kuvajte dok se ne zgusne. Ostavite da se ohladi.

Na okruglu tacnu za tortu stavite koru sa koje ste skinuli pekapiir. Premažite je žutim kremom, pa preko krema nanesite fil od jagoda.

Umutite šlag i premažite celu tortu. Ostavite da se dobro ohladi i stegne pa je poslužite.

Savet

P.S. Umesto vode i gustina možete koristiti puding od jagoda, samo smanjite količinu šećera.