

Torta sa jagodama i keksom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**ulja
- **10 kašika**seckanih oraha
- **2 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 ml**cokoladnog mleka

Fil:

- **1,5 l**mleka
- **2 kesice**pudinga vanila
- **6 kašika**gustina
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g**margarina
- **100 g**rendane cokolade
- **10 kašika**šecera

I još:

- **1,5 kutija** jaffa keksa
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **150 g** piškota
- **300-400 g** jagoda
- **400 ml** slatke pavlake
- **250 ml** mleka (za umakanje keksa i piškota)

Dekoracija:

- **400 g** čokolade za kuvanje
- **5 kašika** ulja
- **po želji** jagode

Priprema

Za koru, 5 jaja dobro umutiti sa 6 kašika šećera. Dodati 2 kašike ulja i kratko promešati. Dodati 10 kašika seckanih oraha, i 2 kašike brašna (pomešanim sa 1/2 praška za pecivo). Koru peći na 180 stepeni oko 30 minuta. Pecenu koru preliti sa 100 ml toplog čokoladnog mleka i ostaviti da se ohladi.

Za fil: 10 kašika šećera pomešati sa 1 vanilin šećerom i staviti da se kuva u 1 l mleka. U preostalih 1/2 l mleka razmutiti 2 pudinga vanila, 6 kašika gustina i 2 kašike brašna. Ukuvati fil i ohladiti. U ohlađen fil dodati 200 g umućenog margarina. Fil podeliti na tri dela. U jedan dodati 100 g rendane čokolade, a druga dva ostaju žuta.

Završnica: Ohlađenu koru staviti na određenu tacnu ili plato. Premazati je žutim filom. Poređati jafa keks natopljen u vrućem mleku (tako da čokoladni deo bude okrenut na dole). Zatim premazati čokoladnim filom, pa poređati piškote kratko umućene u mleko. Premazati ostatkom žutog fila. Preko žutog fila poređati jagode (presećene na pola). Umutiti šlag i premazati celu tortu. Ukrasiti čokoladnom glazurom po izboru. Drugih 200 g čokolade (kao što piše u dekoraciji) može se istopiti na pari, pa cele jagode umakati u istopljenu čokoladu i poređati po torti.

Savet

Torta je jako ukusna i lagana za ove tople dane. Uživajte.