Torta sa jagodama (13)

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **2 kesice**praška za pecivo
- **10 kašika**prezli
- **10 kašika**šecera

Za fil:

- **1 l**mleka
- **1 kg**jagoda
- **3 kesice**pudinga sa ukusom jagode
- **250 g**margarina
- **10 kašika**šecera
- **200 g**šlaga
- **po potrebi** kisele vode
- **5 kesica**vanilin šecera

Priprema

Ukljuciti rernu na 150 stepeni. Sjediniti puding, 10 kašika šecera i malo mleka, da se dobije lepa retka smesa bez grudvica. U ostatak mleka dodati 5 kesica vanilin šecere i staviti na tihu vatru, da provri.

Kada mleko provri, polako dodavati puding i mešati konstantno, da nema grudvica i da se lepo zgusne, par minuta. Skloniti sa vatre i uz povremeno mešanje, cekati da se fil skroz ohladi.

Za to vreme, peci kore. U posebnu posudu prvo umutiti 5 belanaca (sobne temperature), pa dodati žumanca, 5 kašika šecera, 5 kašika prezli i na kraju prašak za pecivo. Mutiti par minuta, smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 150 stepeni, dok ne porumeni, pa proveriti cackalicom da li je kora pecena. Tako peci 2 kore. Po završetku, obe kore preseci na pola i tako napraviti 4 kore.

Jagode iseckati na kockice. Ohlaen fil mikserom sjediniti sa margarinom. Na kraju dodati jagode, pa ih samo kašikom spojiti sa filom.

200 grama šlaga umutiti sa kiselom vodom. Na odgovarajuci poslužavnik reati kora-fil, i na poslednju, 4 koru, takoe staviti fil, a na kraju, celu tortu prekriti šlagom.

Po receptu moje Nane. Uz male izmene u broju kora :)

Prijatno!

Savet