

Vocna torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **34 kašike** šecera
- **200 g** mlevenog lešnika
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Crveni fil:

- **1 kg** jagoda
- **4** pudinga od jagode
- **400 g** šecera
- **2 dl** vode

Žuti fil:

- **18** žumanaca
- **1 l** mleka
- **10 kašika** brašna
- **300 g** šecera
- **300 g** margarina

Još:

- **200 g** crne čokolade
- **4 kašike** ulja
- **400 g** šlaga
- **400 ml** kisele vode

Priprema

Umutiti 9 belanaca sa 17 kašika šećera, kada se dobije čvrst sneg isključiti mikser pa dodati 100 g lešnika, 1 kašiku brašna i 1/2 praška za pecivo. Izliti u pleh prekriven pek papirom i peći koru na 200°C. Još jednu istu koru ispeći.

Jagode iseckati i dodati šećer, kuvati 10 minuta. Razmutiti puding sa vodom te ukuvati u jagode. Gotov fil ostaviti da se ohladi.

Žumance umutiti sa šećerom, brašnom i 2 dl mleka. 800 ml mleka staviti da provri pa skuvati fil. Fil ohladiti u hladan fil dodati margarin sobne temperature i dobro izraditi mikserom.

Čokoladu otopiti na pari sa uljem.

Reći tortu: Piškota pa pola crvenog fila, preko pola otopljene čokolade pa pola žutog fila, staviti drugu koru - crveni fil - otoljena čokolada - žuti fil. Šlag umutiti sa kiselim vodom i dekorisati tortu.

Savet

Torta je veoma izdašna, sočna i preukusna. Za ljubitelje vonih slastica.