

Jagodice Tortice



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna

Fil:

- 200 g sitnog sira
- 200 ml slatke pavlake
- 100 g jagoda
- 50 g šećera u prahu

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom u cvrst šam, potom dodati žumanca još malo mutiti i na kraju umešati brašno.

Smesu sipati u pleh velicine 40x25 cm obloženu papirom za pečenje. Koru peći oko 7 minuta na 180 stepeni.

Pecenu koru ostaviti da se ohladi pa modlom za krofne, po želji sami odredite velicinu tortica iseci krugove. Slatku pavlaku dobro umutiti. Sitan sir u drugoj posudi povezati sa šećerom u prahu pa dodati izblendiran jagode. Sve sjadiniti sa slatkom pavlakom.

Fil sipati u kesu sa zvezdastim nastavkom pa filovati svaki krug.

Slagati filovane krugove jedan na drugi, a odgore svaku torticu ukrasiti jagodom.

Savet