

Vocna torta sa jagodama (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašeera
- **3** kašikebrašna
- **2** kašikekakao

Preliv za kore:

- **100** ml mleka
- **5** kašikašecera
- **1** kesica vanilin šecera

Fil od vanile:

- **700** ml mleka
- **8** kašikašecera
- **2** kesice puding od vanile
- **3** kašike gustina
- **250** g margarina

Beli krem:

- **200** g šlag krema
- **200** ml gazirane vode

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** nesguika
- **400 g** jagoda

Za dekoraciju:

- **200 g** šlag krema
- **100 ml** mleka
- **50 g** pecenog lešnika
- **po potrebitopinga** od jagoda
- **po potrebicokoladnih** mrvica

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šećerom, zatim dodati žumanca. Prosejano brašno, kakao dodati umuenoj smesi od jaja. Kalup 28cm obložiti masnim papirom isipati smesu, peci koru u zagrejanoj rerni na 180 strpeni oko 20 minuta. Gotov patišpanj ostaviti da se ohladi. Hladan patišpanj preseći na pola da se dobije dve kore. Preliv za kore: Mleko i šećer prokuvati, ostaviti sa strane da se ohladi.

Fil od vanile: U malo mleka razmutiti puding od vanile i gustin, preostalo mleko staviti ds provri. Mešavinu od pudinga sipati u provrelo mleko, neprestano mešati sve dok masa ne postane gusta. Fil ostaviti da se ohladi, zatim umutiti margarin i spojiti sa filom od vanile.

Beo krem: Ucinići spojiti umucen šlag i slatkulu pavlaku, zatim fil od šлага izruciti u fil od vanile. Mikserom dobro izmiksati krem u kompaktnu masu. Krem podeliti na dva dela. U jedan deo fila staviti neskvik prah i dobro sjediniti. U drugi deo fila dodati iseckane jagode, lagano izmešati fil.

Finalni postupak: U kalup složiti koru, poprskati je hladnim prelivom od mleka. Na koru naneti fil sa jagodama, ravnomerno premazati. Zatim preko filia sa jagodama premazati cokoladni fil. Složiti preko filia drugu koru, malo je poprskati sa mlekom. Tortu ostaviti na hladnom u frižideru 4-5sati. Tortu staviti na tacni zatim je ukrasiti umucenim šlagom. Sa strane oboda torte ukrasiti sa usitnjениm lešnikom, po vrhu tortu ukrasiti cokoladnim mrvicama zatim je malo poprskati topingom od jagoda. Tortu ostaviti na hladnom do posluženje.

Savet

Umesto jagoda može bilo koje drugo voće Prijatno!