

# **Jagoda torta sa cokoladnom ogradicom**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**jagoda
- **300 g**plazma keksa
- **200 ml**mleka za umakanje keksa
- **1 kesica**puding od vanile
- **300 ml**mleka
- **1 kašika**gustina
- **3 kašike**šecera
- **100 g**margarina
- **300 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od jagode
- **3 kašike**šecera
- **100 g**margarina
- **100 g**šлага
- **2 kesice**želatina
- **100 g**šecera
- **200 ml**vode
- **200 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

## **Priprema**

Staviti 200 ml mleka da se kuva sa 3 kašike šecera, a posebno u 100 ml razmutiti kesicu pudinga od vanile i kašiku gustina. Kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Kada se puding ohladi sjediniti sa 100 g izmucenog margarina.

Na isti nacin napraviti i drugi fil sa pudingom od jagode. 200 ml mleka ugrejati da bude mlako pa na kratko potapati plazma keks. Reati u okrugli kalup. Donji red keksa, pa žuti fil, a preko fila rasporediti 150 g iseckanih jagoda. Opet red keksa, pa rozi fil i preko opet poreati 150 g iseckanih jagoda.

200 g jagoda staviti u blender, dodati 200 ml vode i izblendirati. Prebaciti u šerplicu i staviti 100 g šecera. Staviti na tihu vatu, kuvati par minuta dok se šecer rastopi, a onda skloniti sa ringle. Želatin preliti sa malo vode i ostaviti par minuta da nabubri. Nabubreli želatin ubaciti u sok od jagode, mešati dok se želatin ne istopi, a onda ostaviti da se ohladi, pa sipati preko jagoda. Ostaviti u frižider da se stegne, a za to vreme napraviti dekoraciju.

Istpi 200 g cokolade sa 3 kašike ulja. Pucketavu foliju iseci koliko treba da obuhvati celu tortu, a širina da bude koliko je i obruc na kalupu. Glatku stranu folije staviti na papir, a onu gornju stranu gde su mehurici sa vazduhom premazati cokoladom i ostaviti da se stegne. Kada se želatin dovoljno stegao skinuti obruc i polako okružiti tortu sa cokoladom tako što se strana gde je cokolada prisloni na tortu. Ostaviti tako u frižideru da se cokolada dobro stegne.

.Onda pažljivo skinuti pucketavu foliju vodeći racuna da cokoladna ogradičica ne pukne. Izmutiti 100 g šлага i ukrasiti tortu po želji

## Savet