

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** šlaga
- **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 način napraviti i drugi fil sa pudingom od jagode. 200 ml mleka ugrijati da bude mlako pa na kratko potapati plazma keks. Režati 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 porežati 150 g iseckanih jagoda.

200 g jagoda staviti u blender, dodati 200 ml vode i izblendirati. Prebaciti u šerpicu i staviti 100 g šećera. Staviti na tihu vatru, kuvati par minuta dok se šećer rastopi, a onda skloniti sa ringle. Želatin preliti sa malo vode i ostaviti par minuta da nabubri. Nabubrela 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 čokolade 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 čokoladom i ostaviti da se stegne. Kada se želatin dovoljno stegao skinuti obruc i polako okružiti tortu sa čokoladom tako što se strana gde je čokolada prisloni na tortu. Ostaviti tako u frižideru da se čokolada dobro stegne.

.Onda pažljivo skinuti pucketavu foliju vodeći računa da čokoladna ogradica ne pukne. Izmutiti 100 g šlaga i ukasiti tortu po želji

Savet