

Torta sa jagodama (15)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **300 g** šecera
- **1 kašika** sirčeta

Za fil:

- **9** žumanaca
- **6 kašika** brašna
- **7 kašika** šecera
- **600 ml** mleka
- **200 g** margarina

Još:

- **600 g** jagoda
- **500 g** šlaga
- **5 dl** kisele vode

Priprema

Belance umutiti u cvrst sneg pa postepeno dodavati šecer nastaviti mutiti oko 15 minuta potom dodati sirce. Rernu ugrijati na 150°C. Tepsiju od rerne obložiti pek papirom sipati belanca i ravnomerno rasporediti, staviti u rernu i odma smanjiti temperaturu na 100°C. Susiti koru 90 minuta potom isključiti rernu, a koru ostaviti u

zatvorenoj rerni još 30 minuta.

Žumanca, šećer, brašno i 150 ml mleka umutiti mikserom. 450 ml mleka staviti da provri pa skuvati fil. Fil prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin sobne temperature izraditi mikserom pa dodati hladan fil mutiti mikserom dok ne postane penasto.

Šlag umutiti kiselim vodom. 2 kašike umućenog šlaga dodati u fil i umutiti mikserom. Jagode oprati i iseckati na listice.

Koru okrenuti naopako pa skinuti pek papir, iseci koru na tri lence. Reati tortu na sledeći način. Kora - fil - jagode - šlag - kora - fil - jagode - šlag - kora - fil - jagode - šlag. Tortu dekorisati po želji.

Savet

Za ljubitelje jagoda.