

Vanil torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 100 mlmleka

Fil 1:

- 6 dlmleka
- 150 gšecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 200 gputera
- 100 gbele cokolade

Fil 2:

- 300 gjagoda
- 10 gželatina u prahu
- 100 gšecera

Dekoracija:

- 300 g šlaga

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom. Zatim dodavati jedno po jedno žumance muteći mikserom. Na kraju, varjačom umešati brašno i kakao. Sipati u okrugli pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Pecenu koru preliti mlekom.

Sjediniti 500 ml mleka sa šećerom i staviti da proključa. Posebno umutiti ostatak mleka sa pudingom, pa sipati u ključalo mleko i kuvati dok se ne zgusne. Dodati belu čokoladu i mešati da se istopi. U ohlaen fil dodati puter i dobro sjediniti.

Izmiksati jagode, pa ih prokuvati sa šećerom. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode, kad nabubri dodati ga u fil i mešati dok se ne rastopi.

Koru premazati filom 1...

... pa naneti drugi fil 2.

Kada se ohladi i stegne, premazati umućenim šlagom.

Po želji posuti rendanom čokoladom.

Savet