

Torta sa jagodama i lešnicima



Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 18 kašika šecera
- 18 kašika brašna
- 12 kašika vrele vode
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike ulja

Fil I:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 2 jajeta
- 80 g gustina
- 80 g pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 1 kg jagoda

Fil II:

- 250 g šlaga
- 4 dl kisele vode
- 100 g krupnije mlevenih lešnika (za posipanje)

Priprema

Za koru: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti prvo dobro belanca sa šecerom, pa dodavati jedno po jedno

žumance. Zatim dodati vrelu vodu, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa lagano sjediniti smesu.

Izliti je u pleh (35 x 25) obložen papirom i peci u zagrejanj rerni na 180 C 30 minuta.

Kada se kora ohladi preseći je vodoravno, da se dobiju dve kore.

Za fil I: Izmutiti gustin, prašak za puding i jaja sa 2 dl mleka, a ostatak mleka, 8 dl staviti da provri sa šećerom. U vrijuce mleko sipati umucenu smesu od jaja, gustina i pudinga, pa skuvati fil. Kada se ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom.

Za fil II: Umutiti šlag sa kiselom vodom.

Jagode oprati, dobro ocediti, iseckati na komadice, pa filovati tortu.

Na prvu koru naneti 1/2 fila I, poreati 1/2 kg iseckanih jagoda, pa 1/2 fila II. Staviti drugu koru, pa ponoviti postupak. Odozgo posuti sa krupnije seckanim lešnicima.

Kada se ohladi, seci na kocke i uživati.