

Torta od rogaca s jagodama



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 5 kašika brašna
- 5 kašika šecera
- 5 kašika ulja
- 3 kašike mlevenog rogaca
- kesica praška za pecivo

Nadev:

- 200 g jagoda
- 100 g šecera

Glazura:

- 70 g maslaca
- 150 g cokolade

Za ukrašavanje:

- lepe, zrele jagode
- 2 kesice šlaga

Priprema

Penasto umutiti belanca pa dodati žumanca, šećer, brašno, ulje, rogac i prašak za pecivo. Kada je masa penasta, sipati je u prethodno podmazan i bašnom posut kalup i peći u prethodno zagrejanom pecnici. Pecenu tortu izručiti iz kalupa, ostaviti da se ohladi i raseći na 3 dela. Na svaku koru staviti jagode pomešane sa šećerom pa preklopiti drugom korom. Rastopiti na pari maslac sa cokoladom pa tortu odozgo i sa strane premazati glazurom. Ukrasiti šlagom i jagodama.