

Hrabri vatrogasac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit:

- 3jaja
- 3 kašikešecera
- 3 kašiketople vode
- 3 kašikebrašna
- 1/3praška za pecivo
- 1 kašikakakao

Preliv od jagoda:

- 10jagoda vecih
- 5 kašikašecera
- 5 kašikagustina
- 1 dlvode

Fil:

- 1puding od vanile
- 1 kašikagustina
- 2 kašikešecera
- 1vanilin šecer
- 5 dlmleka
- 100 gmaslaca ili margarina

Dekoracija:

- 2 dl slatke pavlake
- 1 kašikaruma

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Žumanca umutiti sa šećerom, dodati mlaku vodu, postepeno dodavati brašno, pecivo, kakao i umucena belanca. Peci na 180 C. Jagode iseci na manje komade, preliter vodom, dodati šećer i kuvati dok se ne raspadnu. Posebno sjediniti gustin sa malo vode, pomešati sa jagodama i mešati dok se ne zgusne. Toplu masu preliter preko pecenog biskvita. Pomešati puding, šećer, vanilin šećer i gustin sa malo mleka i skuvati. Kada se ohladi dodati margarin ili maslac. Filovati tortu i ukrasiti po želji.

Savet