

Jagodicasta milka torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **10** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **1 kašika** sirca

Za fil:

- **2** l mleka
- **20** žumanaca
- **400 g** pudinga od jagode
- **4 kašike** gustina
- **3** margarina
- **300 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **400 g** milka čokolade od jagode
- **200 g** šlaga
- **150 g** šlag krema od jagode

Priprema

Kore: Belanca lepo umutiti sa šecerom i dodati sirce. Pleh obložiti pek papirom, podmazati i izruciti smesu, lepo poravnjati i peci dok ne požuti. Na isti nacin napraviti 2 kore. Fil: Žumanca, puding od jagode i gustin lepo izmiksati. Mleko staviti da se kuva i pre nego što provri postepeno mu dodavati smesu sa žumancima i neprestano mešati. Kada se masa skuva i zgusne skloniti je sa vatre. Margarin umutiti sa šecerom u prahu i dodati u ohla?enu smesu sa žumancima, sve izmiksati da se lepo sjedini, a onda dodati mlevenu plazmu i

lomljenu milka cokoladu od jagode. Lepo izmešati fil. Šlag i šlag krem od jagode umutiti prema uputstvu sa pakovanja. Filovati sledecim redom: Kora, fil, šlag krem od jagode, kora, fil, šlag. Tortu dekorisati po želji. Prijatno!

Savet