Torta od jagoda (6)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj (koru):

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **1 kesica**pudinga od jagode
- **500 ml**vode
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**brašna

Za privanje kora:

- sok od jagoda

I još:

- **500 g**jagoda
- **1 kesica**šlaga

Priprema

Kore: Odvojite belanca i žumanca. U posudu za mucenje mikserom mutite belanca dok ne dobijete cvrst sneg.

Postepeno dodajte šecer.

Kada je šecer rastopljen dodavajte postepeno žumanca koje ste prethodno rucno izmutili. Mutite mikserom na slabijoj brzini.

Kada se masa sjedini dodajte brašno i prašak za pecivo zatim promešajte rucno. Nikako mikserom.

Evo još jedna slika.

Okrugli pleh obložite pek papirom i smesu ulijte i ravnomerno je nanesite.

Peci na 180 stepeni dok ne porumeni. ackalicom proverite da li je pecena kora.

Kora je gotova.

Prelazimo na fil. Vodu stavite na ringlu da provri. Odvadite oko 5 kašika vode dok je još mlaka zatim posebno izmešajte puding, 5 kašika šecera, jednu kašiku brašna i vodu koju ste odvadili. Dobro promešajte kako nebi bilo grudvica.

Dobicete ovakvu masu.

U vodu koja vri dodajte prethodnu masu i skuvajte puding. Mešajte kako nebi bilo grudvica.

Ohlaenu koru presecite na pola kako biste dobili dve tanje kore. Prelijte sa sokom od jagode zatim namažite polovinu fila.

Preko poreajte jagode.

Zatim preko stavite drugu koru i ponovite postupak.

Slag izmutite po uputstvu sa kesice zatim namažite preko torte.

Prijatno!

Savet

Trudila sam se detaljno da objasnim pripremu ovog jednostavnog deserta. Ja sam koristila jagode iz zamrzivaa. Odledila sam pa sam samim tim imala i ist sok od jagode za prelivanje kora. Jeftina, ali i ukusna i brza poslastica.