

Vocna torta sa jagodama



Sastojci

Za koru Vam je potrebno:

- 6 belanaca
- 100 g šecera
- 1 kesica pudinga sa aromom slatke pavlake

Za fil od žumanaca Vam je potrebno:

- 18 žumanaca
- 200 g šecera

Za vocni fil Vam je potrebno:

- 1 l kašastog soka od jagode
- 10 kašika šecera
- 2 kesice pudinga od jagode
- 1 kesica pudinga od šumnskog voca

Još Vam je potrebno:

- 500 g jagoda (sitno seckanih)
- 500 ml slatke pavlake
- 250 g margarina sa ukusom slatke pavlake

Priprema

Za koru: Umutite dobro belanca sa šecerom, dodajte prašak za puding i polako promešajte kašikom. Sipajte

smesu u papirom za pecenje obložen pleh i pecite na 180 stepeni oko 15 minuta. Na ovaj nacin napravite još 2 kore i ostavite ih da se ohlade pa ih filujte.

Za fil od žumanaca: Umutite žumanca sa šećerom pa stavite na paru i skuvajte. Ostavite da se fil ohladi.

Za vocni fil: Sipajte 800 ml soka i šećer u šerpu i ostavite da prokuva. U preostalih 2 dl soka razmutite prašak za pudinge pa ih zakuvajte u prokuvanom soku i ostavite da se skroz ohladi.

I još: Slatku pavlaku cvrsto umutite. Kada su oba fila skroz ohlaena sjedinite ih pa im dodajte dobro izraen margarin i sve dobro umutite. Na kraju u fil dodajte sitno seckane jagode i polako promešajte.

Finalni postupak: Prvu koru premažite sa 1/3 fila, preko fila stavite 1/2 kolicine umucene slatke pavlake. Stavite preko drugu koru i ponovite postupak. Stavite trecu koru i premažite je sa preostalim filom i dekorišite po želji.