Torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **180 g**šecera
- **30 g**brašna
- **30 g**kakaoa
- **30 g**gustina
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**mleka

Za braon fil:

- **5 dl**mleka
- **5**žumanaca
- **5 kašika**šecera
- **3-4 kašike**kakaoa
- **5 kašika**gustina
- **100 g**margarina

Za fil od jagoda:

- **300 g**jagoda
- **5 dl**vode
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**pudinga od jagoda

I još:

- **100 g**šlaga u prahu
- **1 dl** kisele vode
- **2-3 kašike**prah šecera
- **1/2 čaše**kisele pavlake

Priprema

Mutite belanca uz postepeno dodavanje šecera a zatim dodajte žumanca i nastavite da mutite dok se sav šecer ne otopi. Dodajte ulje i mleko i na kraju mešavinu brašna, za peciva, kakaoa i gustina. Sve lagano izmešajte i smesu prerucite u najveci pleh od rerne, prekriven pek papirom. Pecite koru oko 15-20 minuta na 180 stepeni.

Za braon fil umutite žumanca sa šecerom, dodajte kakao i gustin i sve izmešajte mlekom. Kuvajte fil pa kada dobije dovoljnu gustinu sklonite sa vatre i prohladite. U prohlaen (mlak) fil dodajte puter ili margarin i sve dobro izmiksajte.

Posebno stavite vodu, šecer i jagode da provre, zatim izvadite jagode pa u tecnost dodajte puding od jagoda koji ste rastvorili sa sokom koji su pustile jagode i sve kuvajte 2-3 minuta. Vratite jagode, kuvajte još minut-dva, tj. dok se ne zgusne, pa sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi.

Pecenu koru izvadite iz rerne, ohladite i presecite uzduž dva puta tako da dobijete tri dela.

Na dugacku tacnu za tortu stavite prvu koru, premažite je braon filom - preko stavite drugu koru pa je premažite filom od jagoda - preko stavite trecu koru, pa celu tortu ukrasite šlagom. Za šlag umutite šlag sa prah šecerom i kiselom vodom pa na kraju dodajte kiselu pavlaku i mutite još minut-dva.

Savet