

## *Sladoled torta sa jagodama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **4** belanca
- **100** gšecera
- **200** goštrog brašna
- **100 ml** vode
- **100 mlulja**
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Fil:**

- **4** žumanca
- **2** pudinga od vanile
- **100** gšecara
- **6 dl** mleka
- **150** gputera
- **50** gšecera u prahu
- **150 ml** slatke pavlake

#### **Još:**

- **500** gjagoda
- **350 ml**slatke pavlake
- **10ak** kašikamleka

## **Priprema**

Belanca ulupati u cvrst sneg sa polovinom šecera.

Smesi dodati brašno, vodu, ulje i prašak za pecivo, umutiti da masa bude glatka bez grudvica. Zatim u to dodati postepeno belanca i lagano umešati kašikom. Izliti smesu u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

Žumanca, kristal šecer i puding umešati sa 1 dl mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa mu dodati smesu sa pudingom. Fil ohladiti pa mu dodati umucen puter sa šecerom u prahu pa u to dodati i umucenu slatkulu pavlaku koju u fil umešati lagano kašikom.

Pecenu koru staviti na tacnu pa preliti sa 10 kašika mleka, zatim preko staviti polovinu fila. Na fil poreati jagode secene na pola pa preko jagoda drugu polovinu fila.

Odozgo staviti umucenu pavlaku i dekorisati po želji.

## **Savet**

Pre služenja tortu dobro rashladiti pa poslužiti. Takoe je ukusna i sa drugim voem.