Vanil krem torta sa jagodama

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **150 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **150 g**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **7 kašika**mlevenih oraha
- **1 kesica**praška za pecivo

Za vanil krem:

- **1 l**mleka
- **200 g**šecera
- **3**žumanca
- **2** pudinga od vanile
- **2 kašike**brašna
- **2 kesice**vanil šecera
- **250 g**margarina

I još:

- **po potrebi**džema od jagoda
- **oko 400 g**jagoda
- **100 g**šlaga u prahu

- **1 dl**kisele vode
- **3 kašike**prah šecera
- **1 cača**kisele pavlake

Priprema

U jedan sud stavite brašno, kakao, prašak za pecivo i mlevene orahe) pa sve iznešajte. U drugi sud lagano umutite mikserom jaja sa šecerom, uljem i mlekom. Dodajte u to suve sastojke i sve umutite mikserom dok ne postane kompaktna smesa.

Najveci pleh od šporeta prekrijte pek papirom, sipajte dobijenu smesu i pecite na 180-200 stepeni oko 15 minuta.

Ispecenu koru izvadite iz rerne i još toplu premažite džemom. Ostavite da se ohladi pa je presecite uzdužno na pola.

Za krem umutite žumanca, dodajte puding od vanile, brašno i 2 dl mleka, sve dobro umutite pa sipajte u ostatak provrelog mleka kome ste dodali šecer. Kuvajte krem dok se ne zgusne pa ga sklonite sa vatre. Ohladite ga pa dodajte predhodno umucen margarin sa vanilin šecerom. Sve dobro umutite mikserom dok krem ne postane sjajan i kremast. Na tacnu za služenje stavite jednu koru pa je premažite sa polovinom krema. Preko njega poreajte jagode...

Preko jagoda stavite ostatak krema.

Preko krema stavite drugu koru. Umutite cvrst šlag sa kiselom vodom i šecerom pa dodajte kiselu pavlaku. Mutite manjom brzinom, dok se ne sjedini, pa dobijenim šlagom ukrasite celu tortu. Dekorišite je jagodama po želji. Ostavite da se dobro ohladi u frižideru, pa je poslužite.

Savet

PS. Ukoliko želite možete šlag umutiti i bez dodatka kisele pavlake...