Torta sa jagodama i vanil kremom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **7**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **1 kašika**gustina

Za vanil krem:

- **7**žumanaca
- **8 dl**mleka
- **9 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1** puding od vanile
- **2**vanil šecera
- **125 g**putera ili margarina

Za fil od jagoda:

- **oko 400 g**jagoda
- **4 dl**vode
- **7-8 kašika**šecera
- **6 kašika** gustina

I još:

- **200 g**šlaga u prahu

Priprema

Ukljucite rernu na 200 stepeni. Odvojite žumanca od belanaca u posebne posude. Belanca umutite u šam, pa postepeno dodajte šecer. Mutite dok se sav šecer ne otopi i šam postane sjajan i gust. Sada lagano umešajte gustin. Izrucite u okruglu posudu za pecenje koju ste prekrili pekpapirom i stavite da se pece. Nakon 5 minuta smanjite na 180 stepeni i pecite oko pola sata (zavisno od rerne). Kora treba da bude vlažna tj. sunerasta iznutra, a blago rumena spolja. Izvadite iz rerne i ostavite da stoji.

Za krem umutite žumanca, dodajte brašno i puding i oko 2 dl mleka pa sve dobro sjedinite. Ostatak mleka stavite sa šecerom da provri pa dodajte predhodnu smesu. Kuvajte dok se ne zgusne pa ostavite da se ohladi (povremeno promešajte da se ne uhvati korica). Posebno umutite puter sa vanilin šecerom pa dodajte u krem. Sve izmiksajte dok ne postane penasto.

Jagode stavite u blender i dobro ih izmiksajte pa ih prerucite u posudu za kuvanje u koju ste rastvorili vodu i gustin i dodali šecer. Sve kuvajte dok se ne zgusne. Ostavite da se ohladi.

Na okruglu tacnu za tortu stavite koru sa koje ste skinuli pekpapir. Premažite je žutim kremom, pa preko krema nanesite fil od jagoda.

Umutite šlag i premažite celu tortu. Ostavite da se dobro ohladi i stegne pa je poslužite.

Savet

P.S. Umesto vode i gustina možete koristiti puding od jagoda, samo smanjite koliinu šeera.