

Torta jagodinka



Sastojci

Kore:

- 9 jaja
- 9 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1,5 dl tople vode
- 1 dl ulja

Fil:

- 1,5 l mleka
- 6 kašika šecera
- 5 pudinga sa aromom slatke pavlake
- 250 g margarina
- 150 g bele cokolade
- 700 g jagoda

Dekoracija:

- 5 dl slatke pavlake
- 50 g cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom penasto, dodati vodu, ulje, brašno, pomešano sa praškom za pecivo. Ispeci 3 korepiškote.

Fil: 1,5 l mleka, 6 kašika šecera i 5 pudinga sa aromom slatke pavlake. Skuvati fil. U prohlano, umutiti 250 g margarina i izrendati 150 g bele cokolade.

Očistiti 700 g jagoda i iseci na šnite.

Filovati: Kora, fil, voće, kora, fil, voće, kora, fil.

Umutiti 5 dl slatke pavlake i ukrasiti tortu.

Ostaviti par jagoda sa listovima za dekoraciju. Otopiti 50 g bele cokolade i umociti jagode za dekoraciju. Umesto bele, možete koristiti i crnu cokoladu.