

Torta s jagodama



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna

Nadev:

- kesica pudinga od vanile
- kesica šlaga
- 100 g maslaca

Za ukrašavanje:

- 300 g jagoda
- kesica preliva za torte

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance. Masu mutiti dok ne postane penasta, pa postepeno dodavati brašno. Podeliti na dva dela i ispeci dve kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu.

U meuvremenu skuvati puding od vanile i dok je još topao, sjedinitiga sa maslacem. Masu mutiti mikserom dok se ne ohladi. Tada dodati ulupan šlag i sve penasto umutiti. Ovim nadevom spojiti dve kore.

Na gornju koru poreati jagode. Skuvati preliv za tortu prema uputstvu na kesici i preliti preko jagoda.