

Torta od jagoda

SASTOJCI

Tijesto

4 jaja
6 žlica vode
200 g šećera
200 g glatkog brašna
1/2 praška za pecivo
1 vanilin šećer
malo esencije jagode (za crvenu boju tijesta)

Krema

600 ml mlijeka
2 praška za puding od vanilije
1 vanilin šećer
200 g maslaca ili margarina
150 g šećera u prahu
100 g jagoda
Nadjev (ganache krema)
340 g tamne čokolade (min. 52% kakaove mase)
250 ml vrhnja za šlag
2 žlice ruma

PRIPREMA

Tijesto

Umutite jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Kad smjesa postane pjenasta, postupno dodajte prosijano brašno izmiješano s praškom za pecivo. Zatim dodajte vodu i esenciju od jagode kako bi tijesto dobilo crvenkastu boju. Izlijte tijesto u namašćen kalup za tortu promjera 26 cm te stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 °C oko pola sata. Gotov biskvit prerežite na dva dijela. Donju koru premažite polovicom kreme te na nju posložite jagode narezane na ploške. Zatim namažite ostatak kreme i na kremu stavite drugu koru.

Krema

Prašak za puding i vanilin šećer izmiješajte s malo mlijeka. Ostatak mlijeka zakuhajte na vatri. Kad mlijeko provri, dodajte smjesu pudinga i kuhajte još 2 do 3 minute na laganoj vatri. Izradite maslac ili margarin sa šećerom u prahu te u njega polako dodajte ohlađeni puding.

Nadjev (ganache krema)

Čokoladu razlomite na komadiće i stavite u posudicu. Vrhnje za šlag stavite na vatru da zavri. Kad zavri, prelijte preko čokolade i miješajte sve dok smjesa ne postane homogena (odnosno dok se sva čokolada ne rastopi). Pustite kremu nekoliko sati (oko 5 sati) u frižideru kako bi se stisnula. Kremu izradite mikserom da postane pjenasta te premažite tortu. Ukрасite prema želji.

