

Jagodna torta



Foto: Cveto Sonc

Priprava:

Za **jagodno torto** najprej pripravimo biskvit. Za biskvit penasto zmešamo jajca s sladkorjem in vanilijinim sladkorjem. Potem narahlo primešamo moko in mandljevo moko ter maso namažemo na pekupapir v dva kroga s premerom 22 cm.

Biskvit pečemo 7 minut pri 200 stopinjah. Ko biskvit vzamemo iz pečice, ga takoj spravimo tudi ven iz pekača in ohladimo.

Nato pripravimo jagodno kremo. Jagode operemo, odstranimo jim peclje, narežemo na četrtine in jih stresemo v kozico. Dodamo limonin sok in kuhamo toliko časa, da jagode razpadejo.

Dodamo sladkor in kuhamo, da se kaša malo zgosti. Pred uporabo ohladimo. Limonin sok dodamo, da obdržimo lepo rdečo barvo.

Če želimo, lahko kremo tudi pretlačimo (prepasiramo), da dobimo gladko zmes.

Za vanilijevo kremo zavremo 200 ml mleka skupaj z vanilijinim strokom. Rumenjaka in sladkor zmešamo skupaj, dodamo škrob in 50 ml hladnega mleka ter premešamo.

Prilijemo precejeno vrelo mleko in kremo kuhamo, da vre 3 minute. Še vroči kremi primešamo maslo, jo pokrijemo in ohladimo.

In še za preostalo jagodno torto pripravljeno vanilijino kremo premešamo, da dobimo gladko zmes. Sladko smetano stepemo in jo primešamo vanilijini kremi.

Želatino namočimo v mrzli vodi, jo odcedimo in raztopimo v jagodni kremi. Nato jo primešamo vanilijevi kremi.

Vzamemo model za torto premera 22 cm in vanj položimo prvo plast biskvita. Namočimo s sladko raztopino, ki jo pripravimo tako, da zavremo 150 g sladkorja, 100 ml vode in košček limonine lupine. Pustimo, da se nekoliko ohladi, razredčimo s hladno vodo, da je primerno sladka, dodamo malo jagodne vodke.

Nato na prvo plast biskvita namažemo dve tretjini kreme, potresemo na koščke narezane jagode ter pokrijemo z drugo plastjo biskvita, ki jo tudi namočimo in premažemo s preostalo kremo.

Povrh torte zložimo na polovice ali na četrtine narezane jagode. Vse skupaj

Čas priprave: Več kot 60 min
Težavnost: Profesionalni kuhar
Vrsta menija: torte in pecivo

Sestavine za 12 porcije:

Biskvit:

- 4 jajca
- 80 g sladkorja
- 80 g moke
- 30 g mandljeve moke
- 10 g vanilijinega sladkorja

Jagodna krema:

- 200 g zrelih jagod
- 80 g sladkorja
- sok polovice limone

Vanilijina krema:

- 250 ml mleka
- četrtina stroka vanilije
- 2 rumenjaka
- 60 g sladkorja
- 20 g škroba
- 20 g masla

Preostanek torte:

- 250 ml sladke smetane
- 4 listi želatine
- 100 g jagod
- košček limonine lupine
- 100 ml vode
- 150 g sladkorja
- žele za torte
- jagodna vodka
- mandljevi lističi za okras
- rastlinska smetana

damo za nekaj časa v hladilnik, da se krema strdi.

Vzamemo vrečko želejevega preliva za torte, ki ga kupimo v trgovini in ga pripravimo po navodilu na vrečki. Vsebino vrečke zmešamo z dvema žlicama sladkorja, prilijemo toplo vodo in premešamo. Potem zavremo in prelijemo po jagodah.

Ko se preliv popolnoma ohladi, odstranimo obroč, torto ob strani obmažemo s stepeno rastlinsko smetano in obložimo s praženimi mandljevimi lističi.

Jagodno torto narežemo na dvanajst kosov.

Jagode operemo, odstranimo jim peclje, narežemo na četrtine in jih stresemo v kozico. Dodamo limonin sok in kuhamo toliko časa, da jagode razpadejo. Potem dodamo sladkor in kuhamo, da se kaša malo zgosti. Pred uporabo ohladimo. Limonin sok dodamo, da obdržimo lepo rdečo barvo. Če želimo, lahko pasto tudi pretlačimo (prepasiramo), da dobimo gladko zmes.