

## Skutina torta z jagodami



### Priprava:

Za **skutino torto z jagodami** jajca, sladkor in moko zmešamo s paličnim mešalnikom in pečemo, da zlato porumeni. Želatino namočimo v vodi. Skuto, jagode, sladkor, limonin sok in vanilijev sladkor zmešamo s paličnim mešalnikom.

Stepemo sladko smetano in jo primešamo h kremi. Na koncu dodamo želatino, ki jo razstopimo v rumu. Biskvit razpolovimo in damo v tortni model, premažemo s polovico kreme in pokrijemo z drugim biskvitom. Ko se preostala krema strdi, jo uporabimo za dekoracijo **skutine torte z jagodami**.

**Čas priprave:** 30 do 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** piškoti in sladkarije

### Sestavine:

#### *biskvit:*

- 4 jajca
- 160 g sladkorja
- 120 g moko

#### *nadev:*

- 8 lističev želatine
- 300 g skute
- 250 g jagod
- 150 g sladkorja
- 1/2 limone (sok)
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 125 ml sladke smetane
- rum