

Lagana i pjenasta torta od jagoda

Jagode, kraljice zdravlja i vitke linije, te prekrasne crvene voćke koje većina nas tako obožava, već su zavladaile tržnicama. O [blagodatima jagoda za zdravlje](#) već smo puno pisali pa vam ovoga puta naš chef Luka Raspor donosi jedan prekrasan recept za pjenastu i meku tortu od jagoda. Uživajte!

Sastojci za biskvit:

- 4 jaja
- 10 dag šećera
- 1 vanilin šećer
- 10 dag brašna + za lim za pečenje
- malo soli
- maslac za lim
- 1/2 praška za pecivo

Sastojci za nadjev:

- 30 dag jagoda
- 1/2 limuna
- 15 dag šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 3 dl slatkog vrhnja
- 4 listića želatine (po 2 grama)
- jagode za ukras

Sastojci za kremu od vanilije:

- 2 vrećice pudinga od vanilije
- 20 dag šećera
- 8 dl mlijeka

Priprema biskvita: žutanjke i obje vrste šećera dobro izmiješajte. Umiješajte brašno, prašak za pecivo i čvrsti snijeg od malo posoljenih bjelanjaka. Ulijte u tankom sloju na namašćen i pobrašnjen kalup te pecite 10 minuta u pećnici na 200°C. Ohladite i

izrežite vodoravno na 3 dijela.

Priprema kreme od jagoda: dobro operite i obrišite jagode, izmiksajte ih u pire. Želatinu namočite u hladnu vodu. Zagrijte 3 žlice vode pa umiješajte iscijeđenu želatinu, sok od pola limuna i pire od jagoda. Stavite u hladnjak na 45 minuta da se stvrdne, ali ne do kraja. U međuvremenu hladite vrhnje najmanje 15 minuta u hladnjaku. Kad istekne propisano vrijeme, istucite slatko vrhnje i pomalo umiješajte kremi od jagoda. Stavite opet u hladnjak da se krema dalje stvrdnjava.

Priprema kreme od vanilije: pustiti mlijeko da zakipi, dodati šećer i staviti 2 vrećice pudinga te skuhati i ohladiti da bude mlako.

Priprema torte: stavite list biskvita, red kreme od jagoda i red kreme od vanilije i opet red kreme od jagode. To ponovite još dva puta. Lijepo poravnajte, ukasite šlagom i komadima jagoda. Neka se torta stvrdnjava u hladnjaku sat do dva.