



Редена торта со јагоди и шлаг

Без оглед на тоа дали му е роденден на Вашиот најдобар пријател или пријателка, или пак имате друга причиња за славење, оваа торта ќе остави силен впечаток и ќе го привлече вниманието на сите присутни. Ова е многу едноставен рецепт за чија подготовка се потребни само неколку минути, но тортата е толку голема и богата, што ќе ви требаат неколку денови за да ја изедете.



Состојки:

- 240 грама брашно
- 240 грама шеќер
- 180 грама путер
- 4 јајца
- 1 кафена лажичка прашок за пециво
- 250 милилитри шлаг
- 20 јагоди

Чекор 1

Тенко исецкајте ги јагодите. Сакаме во секој слој од тортата да ставиме 4 до 5 сецкани јагоди.

Чекор 2

Сега изматете го шлагот додека да се стврдне и да стане лесен за работа. Не сакаме да истече од тортата подоцна.

Чекор 3

За да го направите пандишпанот, ставете ги јајцата и шеќерот во сад за мешање и мешајте додека да се спојат и добијат бледа боја. Следен ставете го путерот и матете додека да се раствори.

На крај ствете една кафена лажица прашок за пециво, а потоа и брашното.

Мешајте додека да се спојат сите состојки и да добиете мазна, кремста и сунѓереста смеса.

Чекор 4

Намачкајте ги ѕидовите на Делимано тавата за рерна со путер и во неа ставете ја смесата. Уверете се дека смесата е мазна, но не грижете се премногу бидејќи таа ќе слегне во рерната.

Ставете ја тавата во рерна загреана на 150 степени, да се пече 20 до 25 минути. Со нож можете да проверите дали тестото е печено.

Ако ножот е чист откако ќе го забодете во пандишпанот, тестото е готово.

Извадете го и оставете го да се излади.



Чекор 5

Време е за забавниот дел. Сега ќе ја редиме тортата. Пандишпанот го исековме на 4 парчиња со иста големина. Земете го првото парче. Покријте го со шлаг и размачкајте го рамномерно. Ставете парчиња јагоди.

Потоа и следниот слој, и повторете ја постапката.

На крајот, откако ќе го ставите и четвртото парче, повторете ја постапката уште еднаш и тортата е готова. Зарем не е ПРЕКРАСНА.

Исечете едно парче и послужете го на чинија. Оваа торта е толку голема, што можеби ќе сакате да ја споделите со некого... А можеби и не.

Совет

Велат дека јадеме и со очите а не само со устата. Оваа торта е мелем за очите, но задоволството ќе ви биде потполно дури откако ќе ја пробате.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk