

## Letnja torta s jagodama

*Kombinacija cokoladne kore i vazdusaste osvezavajuće kreme s jagodama*



**1** Umutiti koru od jaja, secera, brasna, kaka, otopljene cokolade i margarina, dodati prasak za pecivo i peci u kalupu na 180 stepeni oko 20 min.

**2**

**3**

**4** Zelatin preliti sa nekoliko kasika hladne vode i ostaviti da nabubri. Zagrejati dok se ne otopi.

**5**

**6**

**7** Umutiti slatku pavlaku, dodati secer u prahu, vocni jogurt i otopljeni zelatin. Po zelji dodati malo seckanih jagoda.

**8**

**9**

### Sastojci:

jaja	2
secera	135 g
kakaa	25 g
brasna	60 g
margarina	70 g
cokolade	150 g
praska za pecivo	1/2 kesice
slatke pavlake	200 ml
zelatina	1 kesica
secera u prahu	200 g
vocnog jogurta	1 casa
cokolade za dekoraciju	100 g
jagoda	500 g

10

N koru poredjati isecene jagode i preliter kremom.  
Posuti renadnom cokoladom. Ostaviti da se dobro  
ohladi.

**Napomena:**

Najbolje je napraviti dan ranije.