

ROTE LIEBE

Biskvit

- 250 gr maslaca
- 250 gr šećera
- 300 gr brašna
- malo manje od vrećice praška za pecivo
- 6 jaja
- 2 vanilije
- 10 dkg listića bajama
- malo cimeta

Pjenasto umiješajte maslac sa žumancima, 15 dkg šećera i 1 vanilija šećerom pa dodajte brašno i prašak za pecivo.

Bjelanjke pjenasto umutite, dodajte 10 dkg šećera, pinkicu soli, cimet i 1 vanilija šećer. U kalup za tortu najprije stavite četvrtinu prve smjesu, preko nje četvrtinu umućenog bjelanca pa pospite sa malo listića bajama. Stavite peći petnaestak minuta na 180 C (ja stavim na 160 C sa ventilatorom). Tako ispecite još tri kore.

Nadjev

- 700 gr svježih jagoda
- 10 – 15 dkg šećera (ovisno o slatkoći jagoda)
- 1 lit vrhnja za šlag

Pjenasto umutite vrhnje za šlag. U pola dodajte sitno sjeckane jagode. Slažite tortu: list biskvit, nadjev sa jagodama, šlag, pa opet biskvit, nadjev sa jagodama, šlag i tako do kraja. Ukasite po želji. Preko noći ostavite u hladnjaku. Sve skupa će ovlažiti i povezati se i kad budete jeli izgledat će da jedete jednu ukusnu kremu sa jagodama malo drugačijeg okusa. U slast.....

