

**РАДНИ ЛИСТ 19**  
**Направите магичну торту**

Саставни делови (за 24 мини коре) :

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| – 180 g брашна          | – 100 g кукурзног брашна |
| – 2 јаја                | – 100 g шећера у праху   |
| – 1 кесица ванил шећера | – 30 g путера            |
| – 400 ml обраног млека  | – 72 јагода              |
| – 40 cl павлаке         | – шећер у праху          |

*Реализација рецепта :*

*Омекшати путер а затим га помешати са шећером и јајима у некој чинији. Сипајте затим млеко, а потом додајте ванил шећер и кукурзно брашно. Мешајте. Постепено додајте брашно уз брзо мешање док тесто не постане глатко и хомогено. Ако је тесто доста течено, додати још мало брашна.*

*Кад прављења кора поновити 18 пута следећу процедуру : ставите кутлачу теста у тигањ са уљем, пеците на јакој ватри све док тесто не пожути, окрените кору и пеците је неколико минута. Исеците затим сваку од 18 кора на 4 мање коре помоћу стаклене чаше или неке модле.*

*Оперите јагоде. Када се јагоде осуше приступите припреми шлага. Мутите течни крем док не постане чврст. Додајте 3 супене кашике шећера и мутите још неки минут. Пошто је крем добро излупан можете да га додати путеру.*

*Формирајте торту од 24 мини коре : поставите мини кору у неки калуп и додајте кашику крема, затим ставите другу мини кору, па преко ње другу кашику крема, и тако до последње мини коре. Декоришите с 3 јагоде. Поспите шећером у праху.*