

# Biskvitna torta s jagodama

Fina biskvitna torta s neodoljivim nadjevom od jagode i tučenog vrhnja

12 kriške



uspijeva lako

do 40 Min.



## Sastojci:

### Smjesa za biskvit:

- 4 kom jaja
- 150 g šećera
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- 150 g glatkog brašna
- 1 omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

### Nadjev od jagoda i tučenog vrhnja:

- 400 ml tučenog slatkog vrhnja
- 2 omota Dr. Oetker Kremfixa
- 2 omota Dr. Oetker Vanilin šećera
- oko 2 žlice marmelade od jagoda
- 250 g jagoda

### Za ukrašavanje:

- jagoda
- 1 omot Dr. Oetker Dekor cvjetići

## 1 Biskvit:

Jaja sa šećerom i vanilin šećerom pjenasto izmiješajte mikserom (metlicama). Brašno i prašak za pecivo pomiješajte, prosijte preko smjese i umiješajte kuhačom.

Stavite smjesu u kalup za torte (promjera 20 cm) čije dno prethodno obložite papirom za pečenje i poravnajte smjesu. Stavite kalup na rešetku u donju polovicu prethodno zagrijane pećnice.

Ohladenu tortu prerežite dva puta.

**Električna pećnica 180 °C**  
**Vrijeme pečenja: 40 Minute**

## 2 Nadjev od jagoda i tučenog vrhnja:

Tučeno vrhnje s Kremfixom i vanilin šećerom čvrsto istucite. Donju podlogu premažite žlicom marmelade i nadjenite s 1/3 jagoda. Premažite s 1/3 tučenog vrhnja. Na to stavite srednju podlogu i nadjenite i premažite na isti način. Na to stavite završnu podlogu i premažite preostalim tučenim vrhnjem.

## 3 Ukrašavanje:

Jagodama ukasite tortu. Prije posluživanja ukasite ukrasnim cvjetićima.



**Dr. Oetker Hrvatska**



© Dr. Oetker d.o.o. · J. Lončara 9a · 10090 Zagreb · [www.oetker.hr](http://www.oetker.hr)  
E-Mail: [service@oetker.hr](mailto:service@oetker.hr)