

Jagodne rezine s stračatelo

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: srednje zahtevno

Sestavine (6 rezin)

<p>BISKVIT</p> <p>3 jajca 60 g sladkorja 50 g moka 30 g škroba</p> <p>OBLOGA</p> <p>270 g jagod 1 vrečka rdečega tortnega želeja v prahu</p>	<p>KREMA</p> <p>250 g maskarponeja 80 g drobnega kristalnega sladkorja 2 žlici limonovega soka 130 g jagod 3 žlice naribane temne čokolade 3 dl sladke smetane 90 g jagodne marmelade</p>
--	--



Priprava

1. Sladkor in jajca penasto stepemo, nato narahlo umešamo presejano moko s škrobom. Maso namažemo na papir za peko v velikosti 25 × 30 cm. Pečemo 6 minut na 200 °C. Ko je biskvit pečen, ga takoj odstranimo s pekača in ohladimo.
2. Jagode operemo in jih narežemo na drobne kocke. Maskarpone gladko zmešamo s sladkorjem in limonovim sokom. Dodamo narezane jagode, naribano čokolado in čvrsto stepeno sladko smetano ter previdno zmešamo.
3. Biskvitni oblat razpolovimo. Polovico oblata namažemo najprej z jagodno marmelado nato pa s polovično količino pripravljene kreme. Pokrijemo z drugo polovico oblata in namažemo s preostalo kremo. Sladico damo v hladilnik najmanj za 4 ure, najbolje pa čez noč.
4. Jagode za oblogo operemo in narežemo na lističe. Razporedimo jih na dobro ohlajeno sladico, ki jo nato prevlečemo s tortnim želejem. Sladico narežemo na rezine in postrežemo.