

Letnja tortica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 dlmleka**
- **6 kašikašecera**
- **300 gšlaga u prahu**
- **2želatina**
- **300 gjagoda**
- **2 kašikešecera**
- **2 kašikevode**
- **1 kašikapuding jagoda**
- **150 gmlevene plazme**
- **200 gcokolade**

Priprema

6 dl mleka i šecer zagrejati do ključanja, želatin rastvorili u 1 dl mlake vode, sipati u vrelo mleko. Ostaviti da se mleko skroz ohladi. Dodati šlag, mutiti oko 10tak minuta. Jagode, šecer, 2 kašike vode kuvati 2-3 minuta, dodati kašiku pudinga u prahu, ohladiti. Razliti 1/2 smese, dodati fil od jagode, ostatak šlaga pomešati sa mlevenim keksom. Naneti sloj od keksa. Hladiti minuta 12 sati u frižideru. Dekorirati cokoladom po želji.

Savet