Letnja tortica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 dl**mleka
- **6 kašika**šecera
- **300 g**šlaga u prahu
- **2**želatina
- **300 g**jagoda
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**vode
- **1 kašika**puding jagoda
- **150 g**mlevene plazme
- **200 g**cokolade

Priprema

6 dl mleka i šecer zagrejati do kljucanja, 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. Dekorisati cokoladom po želji.

Savet