

Torta *Ukus leta*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** veka **pakovan** piškoti
- **1,5** l sok od jagode
- **4** kesice puding od jagode
- **300** g prah šecera
- **350** g dijavit margarina
- **300** g čokolade
- **300** g šlag krema
- **200** ml slatke pavlake
- **oko 300** ml mleko za natapanje piškota

Priprema

U šerpu sipati 1,5 l soka. Odvojiti jednu čašu pa u tome razmutiti puding.

U provrelom soku skuvati puding, pa ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin sa prah šecerom pa ga sastaviti sa ohlaenim pudingom.

Umutiti šlag krem po uputstvu sa kesice.

okoladu otopiti pa sipati slatku pavlaku i lepo promešati.

Tortu sastavljamo na ovaj način: Piškote umacemo u toplo mleko, pa reamo po dnu odgovarajućeg suda koji je obložen folijom.

Sipamo čokoladni fil, preko njega fil od jagode.

Zatim šlag krem i na kraju piškote potopljene u mleko.

Ostaviti na hladno preko noći. Sutradan prevrnuti na tacnu, skinuti foliju pa ukrasiti po želji.

Savet