

Brza torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dupla pakovanja** crno-belih piškota
- 1 l mleka
- **100 ml** mleka za natapanje piškota
- 2 **kesice** pudinga od vanile
- 5 **kašika** šecera
- **400 g** jagoda
- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** crne čokolade

Priprema

U 1 l mleka skuvamo puding sa 5 kašika šecera i ostavimo da se ohladi. Zatim u dubljoj posudi dobro mikserom umutimo slatku pavlaku.

U okruglom kalupu za tortu poredjamo u krug i po dnu piškote koje smo prethodno potopili u mlakom mleku, ali piškote koje reamo okolo kalupa potopimo samo malo pri vrhu.

Zatim naneseemo fil od pudinga preko piškota i ravnomerno rasporedimo.

Potom preko pudinga naneseemo svuda isecene jagode.

I ravnomerno ih rasporedimo.

Preko jagoda naneseemo slatku pavlaku.

Zatim odozgo narendamo crnu cokoladu i stavimo u frižider da se lepo ohladi.

Savet

Ovo je inae bila moja roendanska tortica :)