

## **Jagodica bobica**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**jagoda
- **150 g**mlevene plazne
- **8 dl**mleka
- **150 g**margarina za kolace
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**šлага
- **250 g**mlevenog šecera

### **Priprema**

Najpre skuvati mleko sa 50 g šecera. Kada pocne da vri ukuvati puding. Prohладити. За то време очистити јагоде и направити подлогу за торту тако што умесити плазму са маргарином, шекером и млеком. У охлаени пудинг додати остатак маргарина. Фил нанети на подлогу од плазме, па пореати јагоде преко целе површине. На крају улупати шлаг и украсити по жељи.

Jako je jednostavno brzo i ukusno:)

### **Savet**