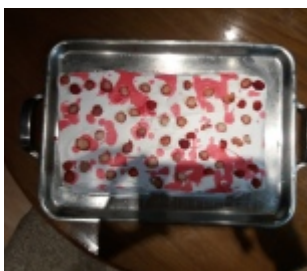


Lagana torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pudinga od vanilije
- 1 l vode
- 12 kašika šecera
- 1/2 margarina
- 100 g šecera u prahu
- 600 g jagoda
- 1 veliko pakovanje piškota
- 2 dl fanta soka
- 5 kesica šlag pjene

Priprema

600 ml vode usuti u šerpu da proključa. A u 400 ml razmutiti 4 kesice pudinga i 12 kašika šecera. Kada voda proključa dodati razmuceni puding, i miješati dok se puding ne zgusne. Kada je puding gotov, skinuti sa vatre i povremeno miješati.

Umutiti 1/2 margarina sa šecerom u prahu. Pa sjedinjiti sa pudingom, kratko mutiti.

Puding podijeliti na 2 dijela. Jedan dio ostaviti žut, a u drugi dodati 200 g predhodno (viljuškom) izgnjecenih jagoda, pa kratko mikserom mutiti.

Redjati: Piškote umocene u fantu, (4×6), žuti fil, jagode (cijele), šlag pjena, piškote (umocene sa jedne strane), fil sa jagodama, šlag pjena.

Savet

Ako su jagode kiselkaste predhodno ih malo zašeerite. :-)