

Štrudlica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja (420 g)**piškota
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **1 l**soka od šumskog voca
- **4 kesice**pudinga od šumskog voca
- **500 g**šlaga
- **4 pakovanja**štrudlica od šumskog voca
- **500 ml**kisele vode

Priprema

Odmeriti 800 ml soka i ostaviti na laganoj vatri da prokljuca. U 200 ml soka umešati puding, pa sjediniti sa prokljucalim sokom. Dobro mešati da ne bi nastale grudvice, a potom ostaviti da se prohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu i pomešati sa skuvanim pudingom. Šlag penasto umutiti sa mineralnom vodom. Finalni postupak: Tortu filovati na sledeci nacin: piškote, fil od pudinga, štrudlice, šlag, piškote i šlag.

Savet