

## Aurelio torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 l kašastog soka od jagode
- 5 kesica pudinga od jagode
- 400 g margarina (najbolje Vital)
- 400 g šećera u prahu
- 400 g praha za šlag
- 300 ml gazirane vode
- 400 g (može i 500 g) piškota
- 200 g čokolade za kuvanje
- 300 g krem šlaga sa ukusom jagode
- 600 g jagoda

### Priprema

U 1,2 litar kašastog soka od jagode skuvati puding od jagoda i ostaviti da se skroz ohladi. Margarin umutiti sa šećerom u prahu i kada se ohladi puding sa sokom od jagoda u njega dodati umućen margarin i šećer u prahu. To nam je prvi fil. Prah za šlag umutiti sa 300 ml kisele vode i to je drugi fil. Krem šlag sa ukusom jagode umutiti sa 300 ml soka od jagoda i to nam je treći fil. Piškote podeliti na pola, pa ih umočiti u preostali sok od jagoda i poreati na tacnu. Zatim otopiti čokoladu i preliti preko piškota, pa ostaviti da se ohladi pre nanosenja fila. Zatim naneti POLOVINU fila od pudinga i soka. Zatim naneti POLOVINU fila od belog šlaga. Zatim preko toga staviti POLA jagoda. Zatim naneti POLOVINU fila od krem šlaga od jagoda i soka. Zatim poreati drugu polovinu piškota umočenih u sok od jagode. Zatim naneti drugu polovinu fila od pudinga i jagoda. Zatim naneti drugu polovinu belog fila. Zatim naneti drugu polovinu jagoda. I na kraju naneti preostali fil od krem šlaga od jagoda. Možete ukrasiti ostatkom krem šlaga od jagoda ili po želji.

**Savet**

Prijatno!