

Letnja tortica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 dl** mleka
- **6 kašika** šecera
- **300 g** šлага u prahu
- 2 želatina
- **300 g** jagoda
- **2 kašike** šecera
- **2 kašike** vode
- **1 kašika** puding jagoda
- **150 gm** levene plazme
- **200 g** cokolade

Priprema

6 dl mleka i šecer zagrejati do ključanja, želatin rastvorili u 1 dl mlake vode, sipati u vrelo mleko. Ostaviti da se mleko skroz ohladi. Dodati šlag, mutiti oko 10tak minuta. Jagode, šecer, 2 kašike vode kuvati 2-3 minuta, dodati kašiku pudinga u prahu, ohladiti. Razliti 1/2 smese, dodati fil od jagode, ostatak šлага pomešati sa mlevenim keksom. Naneti sloj od keksa. Hladiti minuta 12 sati u frižideru. Dekorisati cokoladom po želji.

Savet