

## ***Keks torta sa jagodama***



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Krem fil:**

- **750 ml** mleka
- **8 kašika** šećera
- **2** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 kašika** gustina
- **125 g** margarina

#### **Vocni fil:**

- **200 g** jagoda
- **200 ml** vode
- **100 g** šećera
- **30 g** gustina

#### **I još:**

- **56 komada** petit keksa
- **150 ml** soka od jagoda
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

### **Priprema**

Puding i gustin razmutiti sa 150ml mleka. U preostalo mleko dodati šecer, zagrejati i skuvati puding. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom.

Ocediti sok od jagoda. Ako nema 150ml, dodati vodu.

Keks (14 komada) umakati u sok i režiati na tacnu. Preko staviti krem fil (polovinu ukupne kolicine) pa još jedan red keksa.

Napraviti vocni fil. Gustin razmutiti sa malo vode. U preostalu vodu staviti šecer i jagode. Kad provri, usuti gustin i kuvati da se zgusne.

Preko drugog reda keksa staviti vocni fil (polovinu ukupne kolicine) pa još red keksa, zatim vocni fil i cetvrti red keksa.

Zatim preostali krem fil.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i preliteri preko torte. Ohladiti, iseci, poslužiti. Prijatno!

## **Savet**

Umesto čokoladne glazure možete staviti šlag..