

Torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **17** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa
- **150** gsitno iseckanog kikirikija
- **150** gšecera u prahu
- **150** gotopljenog margarina

Fil:

- **500 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **150** gšecera u prahu
- **300 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **1** cašakisele pavlake
- **2** kesiceželatina
- **800** gjagoda

Priprema

Mleveni keks staviti u dublju posudu. Dodati istopljeni margarin, šećer u prahu i iseckani kikiriki (ako je potrebno dodati i malo mleka) i zamesiti, da može da se formira kora. Kalup sa obrucem (vel. 26 cm) podmazati uljem a ivice obložiti sa providnom folijom. Staviti pripremljeni keks i formirati koru (utapkati rukom).

Jedan deo jagoda iseci na pola i porežati ih (secena strana okrenuta prema stranicama kalupa) u krug, uz kalup.

Fil: Umutiti cvrstu slatku pavlaku. Dodati šećer u prahu i sjediniti. Dodati sitan sir i kiselu pavlaku, pa sve

umutiti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice i dodati u umeceni fil. Mikserom sve sjediniti.

Od umucenog fila odvojiti jednu trecinu i 6 kašika (za ukrašavanje). U ostatak fila staviti iseckane jagode (odvojiti za ukrašavanje), promešati i staviti preko kore od keksa. preko staviti odvojenu jednu trecinu belog fila. poravnati i dekorisati sa odvojenih šest kašika fila i jagodama. Ostaviti preko noci u frižideru. Sutradan izvaditi kalup, skinuti obruc, staviti tortu na tacnu i poslužiti.

Savet