

Posna Aurelio torta



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lgustog soka od jagode
- **15 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga od jagode
- **2** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** posnog šlaga
- **3 dl** kisele vode
- **700 g** posnog keksa
- **100 g** čokolade

Priprema

U soku od jagoda dodati šećer i pustiti da provri. U to dodati puding od vanile, skuvati i skloniti sa vatre. U ohlaenu masu dodati umućen margarin sa šećerom u prahu. Posebno umutiti šlag sa kiselom vodom. Na poslužavnik poreati keks natopljen sa sokom od jagode, pa ga premazati sa otopljenom čokoladom. Kada se čokolada ohladi, premazati filom, pa šlagom i tako tri puta. Odozgo ukrasiti po želji.

Savet