

Torta šumska vila



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g petit ber keksa
- **500** g šlaga
- **3** pudinga od jagode
- **10** kašika šećera
- **1** dl vode
- **500** g jagoda
- **500** g šumskih jagoda
- voda ili mleko za mucenje šlaga

Priprema

U dublju posudu pomešati jagode i šećer pa staviti na šporet da se skuvaju. Puding rastvoriti sa vodom. Kada se šećer otopi, propasirati u šerpi jagode i ostaviti da prokljuca. U ključale jagode uliti rastvoreni puding i skuvati gust fil. Skloniti sa šporeta i prohladiti, ali ne skroz da fil bude mlak. Šlag umutiti sa vodom ili mlekom. Odvojiti keks na jednake komade da bude za četiri reda pa prvi red rasporediti na tacni, preko naneti malo mlakog fila od jagode (isto rasporediti za četiri premaza), potom naneti šlag i preko njega rasporediti drugi red keksa i sve redom kao kod prvog sloja. Postupak ponavljati još dva puta. Tortu staviti u frižider da se stegne.

Savet

Keks može a i nemora da se natapa jer e omekšati od mlakog fila. Ako nemate šumske jagode mogu samo i ove 1 kg.