

Ljupka šlag torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** crne čokolade
- **350 g** šlag kreme
- **200 g** prah šećera
- **300 ml** mleka
- **300 g** mlevene bevite ili plazme
- **1 pakovanje** banani ljupkih korpica od jagode

Priprema

Umutimo šlag krem.

Odvojimo 4 kašike sa strane za ukrašavanje.

Preostali šlag podelimo na 3 dela. U jedan deo dodamo mleveni keks i 50 g prah šećera. Dobro promešamo.

Od toga formiramo koru.

Stavimo 200 ml mleka na ringlu da se zagreje sa 3 kašike šećera. U 100ml mleka razmutimo puding od jagode. Kada se mleko zagreje dodamo puding i mešamo dok se ne zgusne.

Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umutimo sa drugom polovinom šlaga. I stavimo jednu polovinu preko kore.

Stavimo u frižider na 10ak minuta da se stegne. Kada izvadimo poreamo fore ljupke korpice.

Pa stavimo drugu polovinu pudinga i opet stavimo na 10 minuta u frižider.

Za to vreme izrendamo 200 g cokolade u preostali šlag i dodamo jedan krem fix. Dobro umutimo mikserom.

Kada izvadimo tortu sipamo ceo šlag sa cokoladom preko.

Preostali šlag pomešamo sa prah šećerom i ukrasimo špricom po želji. Takoe sa preostalom cokoladom.

Stavimo u frižider preko noci da se dobro ohladi i stegne.

Savet