

Letnja torta



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog keksa
- 30 g margarina
- 500 ml mleka
- 200 g šecera u prahu
- 20 piškota
- 50 g cokolade za kuvanje

Fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 200 ml kisele pavlake
- 50 g krem sira
- 1 kesica šlaga od cokolade

Vockice:

- 500 g jagoda

Priprema

Rastopiti margarin, sjediniti ga sa mlevenim keksom, 30 grama šecera u prahu i dodati malo mleka, tek da masa može da se razmaže po tacni za tortu.

Jagodice oprati i iseci na tanje listice, umutiti slatku pavlaku sa 100 g šecera u prahu, dodati joj kiselu pavlaku, krem sir i kesicu šlaga od cokolade. Sve mutiti još malo, po smesi od keksa narendati malo cokolade, naslagati 10 piškota, prethodno umocenih u mleko, preko piškota narendati još malo cokolade, pa preko njih staviti deo

fila.

U fil potom uroniti polovinu jagodica. Preko njih staviti sledeci red piškota, preliti ih filom, u fil uroniti preostale jagodice i ostatak fila sipati preko njih.

Torticu ukrasiti narendanom cokoladom i ponekom jagodicom.