Prolecna torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **500 g**keksa zlatni pek sa kakaom
- **100 g**jagoda
- **100 g**margarina

Žuti fill:

- **2** puding od vanile
- **100 g**šecera
- **1 l**mleka
- **2 kašike**šlaga

Crveni fill:

- **500 g**svežih jagoda
- **100 g**šecera
- **1 cašа**vode
- **100 g**gustina

Dekoracija:

- **400 g**belog krem šlaga
- **100 g**cokolade
- mleko za mucenje šlaga

Priprema

Kora: izmrviti keks, u keks dodati izgnjecene jagode i margarin. Sve to umesiti rukama. Kada se dobro umesi, rasporediti smesu da se dobije kora debljine jedan centimetar.

Žuti fill: skuvati puding sa mlekom. U hladan puding dodati šlag i umutiti mikserom.

Crveni fil: staviti jagode sa vodom i šecerom da provri. Posebno umešati gustin sa vodom i dodati u jagode. Mešati sve vreme dok se ne zgusne. Staviti sa strane da se ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom.

Kada se filovi prohlade složiti tortu sledecim redosledom: kora, žuti fil, crveni fil, šlag i narendati cokoladu odozgo.

Savet

Uživajte.