

Prolečna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **500** gkeksa zlatni pek sa kakaom
- **100** gjagoda
- **100** gmargarina

Žuti fill:

- **2** puding od vanile
- **100** gšecera
- **1** mleka
- **2** kašikešlaga

Crveni fill:

- **500** gsvežih jagoda
- **100** gšecera
- **1** cašavode
- **100** ggustina

Dekoracija:

- **400 g** belog krem šlaga
- **100 g** čokolade
- mleko za mućenje šlaga

Priprema

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

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

Crveni fil: staviti jagode sa vodom i šećerom 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 čokoladu odozgo.

Savet

Uživajte.