

Osvježavajuća karamel torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** jagoda
- **1 kesica** karamel pudinga
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 pakovanje** piškota
- **1 kesica** šlag krema
- **250 ml** mlijeka
- **100 g** bijele čokolade

Priprema

Piškote natopiti u mlijeko pa porežati u okrugli kalup 24 cm (prečnik). Jagode oprati, isjeci na pola (malo pošećeriti, ako nisu slatke).

500 ml slatke pavlake staviti da provri. Od tih 500 ml odvojiti 100 ml, pomiješati sa jednim pudingom od karamela. Kada provri pavlaka zakuhati puding. U vruć fil staviti bijelu čokoladu, pa miješati da se otopi. Prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se dobro ohladi.

Kada se fil ohladi, umutiti ga mikserom. Na piškote staviti fil, preko jagode. U 250 ml mlijeka umutiti jednu šlag kremu i ukasiti tortu. U slast!

Savet

Pojesti sve ?im se ohladi. :D