

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 cokolade

Priprema

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

500 ml slatke pavlake staviti da provri. Od tih 500 ml odvojiti 100 ml, pomiješati sa jednim pudingom od karamele. Kada provri pavlaka zakuhati puding. U vruc fil staviti bijelu cokoladu, pa mijesati 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 ukrasiti tortu. U slast!

Savet

Pojesti sve im se ohladi. :D