Mamina roendanska torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**keksa sa maslacem
- **100 g**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **500 g**jagoda
- **200 g**šecera
- **3**vanil šecera
- **200 g**margarina
- **400 ml**soka od jagoda
- **500 g**belog krem šlaga
- mleko za mucenje šlaga

Priprema

Jagode iseckati na sitnije komada, dodati šecer, vanil šecer i polovinu soka od jagoda i staviti da provri. Dok ne provri umešati puding sa malo vode. Kada pocne da vri dodati razmucen puding i kratko prokuvati, skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Dok se puding hladi umutite šlag sa mlekom. Kada se puding prohladi, prvo ga izmiksajte mikserom da se razbiju komadici jagoda, zatim dodati margarin sobne temperature i sve lepo sjediniti mikserom. Tortu slažemo tako što poreamo keks koji natopimo sokom, zatim stavimo puding, pa šlag i sve to ponovimo još dva puta. Tortu na kraju dekorišemo šlagom i rendanom cokoladom.

Savet

Koliina šeera koja ide u puding je proizvoljna, u zavisnosti od toga koliko slatko volite. Torta je veoma jednostavna, a veoma ukusna.