

## *Posna aurelio torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 l soka od jagode
- 3 pudinga od jagode
- 5 kašika gustina
- 6 kašika šecera
- 2 margarina
- 200 g prah šecera
- 300 g belog šlaga (postan)
- 2 dl kisele vode
- 1 kg keksa
- 400 g cokolade za kuvanje
- 200 g belog šlaga (postan)

### **Priprema**

U 1 l soka od jagode skuvati 3 pudinga od jagode. Tu dodati 5 kašika gustina i 6 kašika šecera. Kada se ohladi dodati umucene margarine sa 200 g prah šecera.

Posebno umutiti 300 g belog šlaga sa 2 dl kisele vode. Keks natapati u sok od jagode i redjati ih na plato.

Preko keksa mazati topljenu cokoladu, kad se cokolada stegne, premazati roze fil, pa preko njega, beli šlag. To raditi naizmenicno 3 puta.

U sredini se mogu dodati sveže ili zamrznute jagode. Na kraju dodati beli šlag.