

## **Torta s jagodama (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g jagoda
- **250** g mlevenog keksa
- **3 kašike** šećera u prahu
- **100** g otopljenog margarina
- **6** dlmleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašike** šećera
- **2.5** dl slatke pavlake
- **100** g margarina

### **Priprema**

Zamesiti keks, šećer u prahu sa rastopljenim margarinom i rastanjiti u pleh sa obrucom fi 24 cm. Jagode iseci na listice i obložiti kalup sa unutrašnje strane. Skuvati puding sa šećerom u mleku i u toplo staviti margarin i mutiti da se rastopi. Umutiti pavlaku i 3 kašike staviti u puding i mikserom uzmutiti. Pola fila staviti preko keksa, poređati seckane jagode, opet fil, seckane jagode i odgore umucena pavlaka. Ostaviti da se hladi. Skinuti obruc i tortu ukasiti po želji.

### **Savet**