

Torta sa jagodama (14)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **600 g** mljevenog keksa
- 3 banane
- **100 g** margarina
- **po potrebi** sok od limuna
- Fil I:
- 2 pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **500 ml** mleka
- **12 kašika** šećera
- **100 g** slatke pavlake
- **100 g** čokolade
- Fil II:
- 2 pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **500 ml** mleka
- **12 kašika** šećera
- **100 ml** slatke pavlake
- **500 g** jagoda
- **100 g** bijele čokolade
- Glazura:
- 1 šlag
- **malom** mleka

Priprema

Kora: sa viljuskom izgnjeciti banane dodati keks i margarin, izmiksati. Dodati po potrebi soka da bude kora kao za kuglice smesa.

Fil II: 400 ml mleka staviti na šporet i dodati šećer da uzavri, 100 ml mleka staviti u bokal i dodati u to pudinge i promiješati zatim dodati u mleko i miješati sve dok se zgusne kada se zgusne skloniti sa šporeta. Staviti da se ohladi. Zatim dodati slatku pavlaku, i otopiti cokoladu, u ohlaeni puding dodati margarin i ubutati zatim dodati slatku pavlaku i cokoladu.

Fil II: 400 ml mleka staviti na šporet i dodati šećer. Ostaviti da uzavri, zatim 100 ml mleka staviti u bokal i dodati pudinge i promiješati. Zatim dodati u mleko miješati dok se ne zgusne. Kada se zgusne skloniti sa šporeta da se ohladi. Zatim dodati pavlaku za kuhanje, cokoladu istopiti, jagode iseckati na 4 dijela. Ohlaenom puding u dodati margarin i umutiti. Zatim dodati pavlaku i cokoladu i iseckane jagode i promiješati kašikom.

Umutiti šlag sa malo mleka.

Koru: stavljati prvu oblikovati po želji zatim fil I, fil II, na kraj šlag.

Savet

Kada dodate jagode ne mojte butati sa mikserom nego kasikom da se ne izgube jagode , Prijatno