

Brza tortica sa ukusom jagode, keksa i cokolade



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** keksa
- **3** češereeg jogurta
- **500 g** šlag kreme
- **100 g** cokolade
- **1 mala teglica** džema od jagode
- **1 l** mleka
- **2** pudinga sa ukusom jagode
- **2 kašike** gustina
- **4 kašike** fruktoze

Priprema

Najpre od litre mleka odvojiti jednu šolju, a ostatak staviti da se kuva. U odvojeno mleko pomešati puding, fruktozu i gustin pa kada mleko pocne da kljuca zakuvati puding. Kada se zgusti skloniti i ohladiti. Kada se ohladi dovoljno da može u frižider ili zamrzivac, staviti da ubrzate proces. Dok se to hladi umutiti šlag kremu sa vodom i nju staviti u frižider.

Keks u vecoj posudi izlomiti na komadice pa prelići jogurtom i izmešati da keks lepo upije. Dodati mu 2 kašike umucenog šlaga i izmešati pa na tacni formirati koru od keksa, lepo utapkati. Hladan puding umutiti lepo mikserom i dodati mu 2 kašike šlaga. Preko kore premazati džem od jagoda. Zatim staviti fil od pudinga. Šlag podeliti na pola pa u jednoj polovini dodati narendanu cokoladu i staviti taj deo preko roze fila, a zatim ostalim šlagom premazati strane i ostatak staviti preko šlaga sa cokoladom. Dobro ohladiti u frižider pa rezati i poslužiti.

Savet

Kola je zbog džema, keksa i šlaga zaista i dovoljno nego sladak tako da u puding nema potrebe stavljati mnogo šeera. Možete ga na kratko staviti i u zamrziva. Uživajte u osvežavajuoj, kremastoj poslastici.