Vocna torta sa pudingom

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **3**pudinga sa ukusom vanile
- **150 g**šecera
- **1 caša (od 180g)**kisele pavlake
- **200 g**maslaca
- **100 g**bele cokolade
- **300 g**izlomljenog plazma keksa
- **1/2 kg**jagoda

Dekoracija:

- **2 kesice**šlag krema sa ukusom vanile
- jagode

Priprema

Obruc kalupa ta tortu, vel. 24cm, obmotati providnom folijom i staviti ga na odgovarajucu tacnu za tortu. Dno, unutar obruca, blago premazati uljem. Jagode sitno iseckati. Podeliti ih tako, da na dva dela imate po 150 g iseckanih jagoda, a u jednom delu da bude 200 g iseckanih jagoda. Keks izlomiti na manje parcice. Maslac i cokoladu iseckati na kockice.

Od 1l mleka odvojiti 200 ml, a ostatak mleka sipati u dublju posudu. Dodati šecer i staviti da provri. U odgovarajucu posudu staviti puding i razmutiti ga sa odvojenim mlekom. U provrelo mleko sipati razmuceni

puding i nastaviti sa kuvanjem fila. Kada puding pocne da se zgušnjava ubaciti kiselu pavlaku i iseckani maslac i cokoladu. Mešati dok se fil ne zgusne, odnosno dok se kisela pavlaka, maslac i cokolada ne otope. Skloniti sa vatre i ostaviti 10-ak minuta da se prohladi, uz postepeno mešanje da se ne bi stvorila korica. Dodati izlomljeni keks i promešati da se keks sjedini sa filom. Zatim, fil podeliti na dva jednaka dela. U oba dela dodati po 150 g iseckanih jagoda i blago promešati.

Sipati prvu polovinu fila sa keksom na tacnu, unutar postavljenog obruca i poravnati ga kašikom. Preko ravnomerno rasporediti 200 g iseckanih jagoda, pa sipati drugu polovinu fila sa keksom. Poravnati kašikom i ostaviti da se torta ohladi na sobnoj temepraturi, pa je ostaviti u frižider dok se dobro ne stegne (najbolje bi bilo da odstoji preko noci u frižideru, ili da je napravite ujutru, pa da je uvece dekorišete). Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera i skloniti obruc. Šlag krem umutiti prema uputstvu i premazati tortu. Ukrasiti je jagodama po želji (ja sam za dekoraciju koristila jagode i listice badema).

Uživajte u divnom ukusu koji podseca na sladoled. Umesto jagoda možete staviti voce koje volite...

Savet