

Moja roendanska torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** piškota
- **1 l** gustog soka od jagode
- **3 kesice** pudinga od jagode
- **200 g** margarina
- **200 g** prah šećera
- **1,5 dl** kisele vode
- **150 g** praha za šlag od jagode
- **150 g** običnog šlaga
- **200 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Puding od jagode skuvati u pola litra soka i ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto i sjediniti sa prah šećerom, a zatim sve to sjediniti sa ohladjenim pudingom. To je fil broj jedan.

Prah za šlag umutiti sa 1,5 dl kisele vode-to je fil broj dva.

Prah za šlag sa ukusom jagode umutiti sa 150 ml soka od jagode i to je fil broj 3.

Piškote umakati u preostali sok od jagode pa prvu polovinu poredjati na podlogu za tortu.

Otopiti cokoladu i premazati svaku piškotu. Sacekati da se stegne pre nanošenja narednog fila.

Kada se stegne naneti fil od pudinga i margarina.

Zatim naneti fil od belog šlaga.

Zatim fil od šlaga od jagode.

Pa opet red piškota umakanih u sok od jagode.

Naredne tri faze su ostaci fila 1, fila 2 i fila 3. Ostaviti da se stegne u frižideru najbolje cele noci. Prijatno.

Savet

Ovo je moja rođendanska torta kojoj se najviše obradovao moj unuk Konstantin. Najbolje je da se torta napravi dan ranije, kako bi cele noci bila u frižideru pre služenja.