

Brza torta od jagoda, keksa i pene od jagoda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **250 g**kekса
- **2,5 dl**vode
- **3 kašike**kakaoa
- **3 kašike**šecera
- **100 g**margarina

Za krem:

- **6 dl**mleka
- **1 kesice**puđinga od vanile
- **2 kašike**gustina
- **4-5 kašike**šecera
- **100 g**margarina
- **1 žumance**

Za penu:

- **300 g**jagoda
- **1 belance**
- **150 g**šecera

Priprema

Keks što sitnije izlomite rukama i stavite i jedan sud. U drugi sud stavite vodu, šeher, kakao i margarin i pustite da kuva dok se dobije srednje gusta tecnost. Sipajte je u keks i sve dobro izmešajte, pa rukama rastanjite na tacnu (okruglu ili cetvrtastu). Ostavite da se stegne. U poseban sud stavite 5 dl mleka i šeher da provri. Posebno izmešajte žumance, puding i gustin sa 1 dl mleka i sve zakuvajte u mleku. Dodajte vanilu i kuvajte dok se ne zgusne. U mlak krem umešajte mikserom margarin. Preko keksa rasporedite deo od ukupne kolicine jagoda, pa preko nanesite krem.

Za šam mikserom umutite belance, šeher i ostatak jagoda, sve dok ne dobijete cvrst šam. Dobijenim šamom premažite tortu.

Savet