

Brza torta od jagoda, keksa i pene od jagoda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

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

Za krem:

- **6 dl** mleka
- **1 kesica** pudinga 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, šećer, kakao i margarin i pustite da kuva dok se dobije srednje gusta tečnost. Sipajte je u keks i sve dobro izmešajte, pa rukama rastanjite na tacnu (okruglu ili četvrtastu). Ostavite da se stegne. U poseban sud stavite 5 dl mleka i šećer 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 količine jagoda, pa preko nanesite krem.

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

Savet