

Brza keks torta sa cokoladom i jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Žele od jagoda:

- **300 g**jagoda
- **5 kašike**šecera
- **1 kesica**želatina

Braon krem:

- **1** puding od cokolade
- **100 g**cokolade
- **100 g**margarina
- **4 dlmleka**

Žuti krem:

- **1** puding od vanile
- **1 kesica**vanile
- **100 g**margarina
- **150 g**lešnik napolitanke
- **4 dlmleka**

Još:

- **oko 40 kom**keksa petit ber
- **2 dlmleka**

- **100 g** šlaga u prahu
- **1** **caš**akisele pavlake
- **3** **kaš**ikeprah šecera

Priprema

Jagode operite, skinite peteljke i na kratko ih izblendirajte. Rastvorite želatin sa 4-5 kašike hladne vode i ostavite da nabubri. Za to vreme u jednoj posudi stavite 2 dl vode, šecer i jagode da provre. Dodajte nabubreli želatin, sve izmešajte mikserom i ostavite da se hladi, tj. želira.

U jednoj posudi skuvajte 4 dl mleka sa vanilom i pudingom od vanile. Sklonite sa vatre i u mlak puding dodajte margarin, izmutite mikserom a zatim dodajte izmrvljene napolitanke. Sve dobro sjedinite. U jednoj posudi skuvajte 4 dl mleka sa pudingom od cokolade. U vruc puding dodajte cokoladu (ostavite malo za ukrašavanje) i kad se otopi, sklonite sa vatre. U mlak puding dodajte ostatak margarina i sve dobro izmutite mikserom.

U drugoj posudi skuvajte 4 dl mleka sa vanilom i pudingom od vanile. Sklonite sa vatre i u mlak puding dodajte margarin, izmutite mikserom a zatim dodajte izmrvljene napolitanke. Sve dobro sjedinite.

Na pravougaonu tacnu poreajte red keksa, predhodno pokvašenog u mleko pa preko njega premažite puding od cokolade... preko poreajte drugi red keksa, pa premažite želeom od jagoda... preko poreajte treci red keksa pa premažite puding od vanile.

Umutite šlag sa prah šecerom i 1 dl kisele vode pa na kraju dodajte kiselu pavlaku i najmanjom brzinom mutite dok se ne sjedini. Tortu premažite šlagom, pospite ostatkom rendane cokolade i celim jagodama. Dobro je ohladite i poslužite.

Savet