



JAGODNA TORTA

Chef anita kokole

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej s paličnim mešalnikom zmeljemo jagode v kompotu in v tej zmesi skuhamo oba jagodna pudinga po receptu na vrečki. Dodamo 3 lističe želatina in počakamo da se ohladi. V 250ml mleka skuhamo vaniljin puding in mu dodamo še 2 lističa želatine. Ko sta oba pudinga ohlajena jih premešamo z električnim mešalnikom in v kreme porazdelimo 250ml mascarponeja ter premešamo. Na koncu na rahlo umešamo še stepeno smetano (malo smetane pustimo za okrasitev). Okroglo posodo obložimo z živilsko folijo in nanjo polagamo v mleku namočene piškote. Potem zalijemo s kremo in ponovno damo piškote, na koncu pa še vaniljino kremo in spet pokrijemo s piškoti. Vse skupaj damo za 2uri v kladilnik. Ko je vse skupaj ohlajeno previdno obrnemo na pladnj in okrasimo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 želatina v lističih
- 300 ml rastlinske smetane
- 1 baby piškoti
- 2 kos jagodna pudinga
- 500 ml jagodni kompot
- 250 ml mascarponeja