

## Brza torta sa jagodama



Uspeva lako

### Sastojci:

#### Kora:

1 gotova okrugla biskvitna kora

#### Nadev:

1 kg jagoda

200 ml mleka

200 ml slatke pavlake

50 ml likera od jaja (ili nekog drugog kremastog likera)

1 kesica Dr. Oetker Galetta pudinga sa ukusom vanile

#### Preliv:

1 kesica Dr. Oetker crvenog preliva za torte

3 ravne kašičice šećera

250 ml (1/4 l) vode

#### Priprema:

##### Nadev:

Operite, ocedite, očistite i prepolvite jagode. Mleko, pavlaku i liker od jaja sipajte u visoku posudu za mešanje. Dodajte Galettu i mikserom (nastavci za mućenje) mutite 1 minut prvo najmanjom brzinom, pa još 1 minut najvećom brzinom.

Kremom premažite biskvit i po njemu poslažite seckane jagode.

##### Preliv:

U maloj šerpi pomešajte preliv za torte sa šećerom, postepeno dodajte vodu i mešajte metlicom. Zakuvajte uz stalno mešanje sve dok se šećer ne otopi. Vodite računa da ne provri! Preliv odmah ravnomerno rasporedite kašikom, počevši od sredine, i ostavite da se stegne.

##### Savet više:

- Preliv možete posuti seckanim pistaćima ili na listiće iseckanim bademom pre nego što se potpuno stegne.



- Tortu možete da pripremite i sa malinama ili ribizlama.

**Odgovarajući proizvodi:**

Galetta vanila

Preliv za torte crveni

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)