

# Tortice sa jagodama

Ukusne čoko tortice

5 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 25 Min.



## Sastojci:

### Kora od muslija:

100 g čokolade  
50 g margarina  
150 g Dr. Oetker Vitalis Krispi  
Plus multi voćnog muslija

### Krem:

1 pakovanje Dr. Oetker Pudinga  
sa ukusom crne čokolade  
3 kašika/e šećera  
500 ml mleka  
1 kesica Dr. Oetker Šlag pene  
125 ml mleka

### Dekoracija:

500 g jagoda  
100 g crne čokolade  
100 g bele čokolade

Pomešati puding sa malo mleka. Prokuvati mleko i šećer i skuvati puding. Umutiti šlag. Pomešati musli sa otopljenom čokoladom i margarinom. Razvući koru u male kalupe i ostaviti da se stegne. Spojiti mikserom puding i šlag. Iseći jagode na pola. Lepiti jagode na koru sa otopljenom čokoladom uz pomoć špric kese. Ostaviti da se stegne. Belom čokoladom formirati oblik srca, a potom i sa crnom čokoladom uraditi isto. Ostaviti da se stegne. Puniti tortice kremom i ukrasiti čokoladnim srcima.