

# 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 špic 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.