

Milenina roendanska torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

1.Torta Coko plazma:

- 200 g coko plazme
- 200 gišlera
- 200 gjaffa keksa
- 2 pudinga od karamele
- 8 dl mleka
- 1 margarin

2.Torta Kroasan torta

- 400 g kroasana
- 5 dl mleka
- 5 kašikagustina
- 5 kašikašecera
- 5 jaja
- 1 margarin

3.Torta Kokos banana

- 4 pudinga vanila
- 1 l mleka
- 2 margarina
- 200 g kokosa
- 300 g mlevenog keksa
- 5 banana

Dekoracija:

- fondan
- 200 gšlag
- 200 gcokolade

Priprema

Torta Coko plazma: Skuvati 2 pudinga u 7 dl mleka i ostaviti da se ohladi, a potom dodati maragarin. U 1 dl mleka umakati išlere i coko plazmu. Na dno tacne staviti coko plazmu pa fil, pa onda staviti išlere i fil i na kraju staviti jafu i ponovo fil. Ovu tortu ukasiti fondanom.

Torta Kroasan: Staviti mleko da provri. Posebno umutiti jaja, gustin i šecer pa sipati u provrelo mleko i skuvati fil. Kada se ohladi dodati mu margarin. Poreati kroasane pa fil i još jedan red kroasan i fila. Ovu tortu ukasiti šlagom.

Torta Kokos banana: Skuvati puding i odmah u vrelo staviti margarin keks i kokos pa polovinu sipati na tacnu. Na to staviti banane i staviti drugu polovinu. Ovu tortu ukasiti cokoladom.

Savet