

Mozaik torta (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 8 dlmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 200 gšecera
- 200 gmargarina

Ostalo:

- 250 gkesten pirea
- 1 kašikaruma
- 50 gseckanih oraha
- 100 gžele bombona
- 3 štanglecokolade
- 200 gšlaga

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru ispeci biskvit i kada se ohladi izrezati na kockice. Fil: 8 dl mleka skuvati sa 2 pudinga od vanile i 200 grama šecera. Kada se fil ohladi dodati umucen margarin, 250 grama kesten pirea, malo ruma, saku seckanih oraha, 100 grama žele bombona, otopljenu cokoladu. Isitnjenu koru sjediniti sa filom, lagano promešati i oblikovati kolac. Odozgo staviti šlag.

Savet