

## 7 days torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g** piškota
- **6** velikih 7 days kroasana
- **1,5 l** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **8 kašika** gustina
- **250 g** šecera
- **200 g** bele čokolade
- **200 g** mleka u prahu
- **250 g** margarina
- **300 g** šlag krema

## Priprema

Piškote potapati u mleko i reati tako da se formira četvrtasta kora.

Fil: u 1 l mleka dodati 250 gr šecera, kad provri zakuvati 2 pudinga i 8 kašika gustina. Fil izmaknuti sa vatre i uz neprestano micanje mikserom dodavati mleko u prahu pa čokoladu i na kraju margarin i sve to mutiti još 10 minuta.

Polovinu fila odmah prelići preko piškota, kroasane umociti u mleko i naraći odozgo, a zatim namazati i preostali fil. Tortu ohladiti u frižideru.

Umutiti šlag kremu i premazati tortu. Prijatno.

**Savet**