

Torta sa cajnim koluticima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **1** mleka
- 3 pudinga od vanile
- **12 kašika** šecera
- **100 g** bele Milka čokolade
- 1 margarin
- **2 kašike** prah šecera
- 1 šlag

Kora:

- **1 pakovanje** čajnih kolutica
- **250 g** eurokrema
- 5 krem bananica
- **po potrebi** mleko za potapanje

Priprema

U mleko skuvati puding i šecer. U vruć fil dodati rastopljenu Milka čokoladu. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa prah šecerom i dodati ohlaenom filu. Filu dodati i umućen šlag i seckane krem bananice.

čajne kolutice potapati u toplo mleko i reati na tacnu. Svaku rupicu u koluticu napuniti eurokremom. Reati red kolutica-fil-red kolutica-fil-šlag. Potrebno je 200 g šlaga.

Savet

Preporuujem "Štark" ajne kolutie, najukusniji su.