

7 days torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** plazma keksa

Fil:

- **1 l** mleka
- **100 g** pudinga od vanile
- **4 kašike** brašna
- **6 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **150 g** šecera u prahu
- **100 g** čokolade za kuvanje

I još:

- **250 ml** slatke pavlake
- **2 velike kes** emini kroasana sa ukusom čokolade
- **200 g** šlaga
- **250 ml** kisele vode

Priprema

Od litre mleka odvojiti toliko da se razmute puding i brašno, a ostatak staviti sa šećerom da provri. Kad mleko provri, skuvati puding i ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Podeliti fil na 2 dela, pa u jedan deo dodati otopljenu čokoladu.

Tortu filujemo na sledeći način: najpre na poslužavnik poreati plazmu koju ste umakali u zaslaenu vodu.

Preko plazme rasporediti žuti fil.

Poreati kroasane.

Umutiti slatku pavlaku, pa je rasporediti preko kroasana.

Preko pavlake naneti braon fil.

Umutiti šlag sa kiselom vodom, pa ukasiti tortu.

Savet