

# **Posna torta sa medenim koricama**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za filove:**

- **300 g** sojinog (palminog) mleka u prahu
- **1 l** vode
- **4** pudinga od karamele
- **10 kašika** šecera
- **1** margarin
- **100 g** cokolade
- **100 g** glešnika

### **Kore:**

- **1 pakovanje** medenih korica

## **Priprema**

Skuvati 4 pudinga od karamele sa 10 kašika šecera u 1 litru vode. Kada se puding ohladi dodati 300 g mleka u prahu i margarin i mutiti mikserom.

Fil podeliti na dva dela. U jedan deo staviti otopljenu cokoladu. U drugi deo staviti pecene, mlevene lešnike.

Filovanje: korica, pola svetlijeg filia, korica, pola tamnijeg filia, korica, druga polovina svetlijeg filia, korica i druga polovina tamnijeg filia.

**Savet**