Pjesak torta (Srce)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za tortu:

- **1 l**mlijeka
- **6**pudinga od vanilije
- **350 g**margarina
- **25 kašika**šecera
- **300 g**mljevenih oraha
- **300 g**kokosa
- **300 g**mljevenog keksa
- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Mlijeko staviti na pec da prokuha, posebno razmutiiti pudinge sa malo mlijeka i šecerom i skuhati ga u prokuhalom mlijeku. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi uz povremeno mješanje. U ohladjeno umutiti margarin. Smjesu podijeliti u 3 dijela 1 dio dodati 300 g keksa, 2 dio dodati 300 gr oraha, 3 dio dodati 300 gr kokosa. Smjesu od keksa oblikovati po želji, preko ide smjesa od oraha, pa preko smjesa od kokosa. Ostaviti u frižider da se stegne. Smjesa je jako pogodna za oblikovanje, pa možete da je formirate u koji god oblik poželite. Tortu premazati umucenim slatkim pavlakom i usarati po želji.

Savet