

Kroasan torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- 1 lmlijeka
- 4pudinga od vanilije
- 250 gšecera
- 375 gmargarina
- 200 gcokolade za kuhanje

Ostalo:

- 400 gplazma keksa (ne mljevenog)
- 1 **veliko pakovanje**seven days mini kroasana
- 1 **malo pakovanje** seven days mini kroasana
- 200 geurokrema
- 1.5 dlmlijeka za umakati plazmu
- 0.5 lslatke pavlake

Priprema

Od 1 l mljeka malo odasuti da zamutite puding, a ostalo stavite na pec da prokuha. U prokuhalom skuhati puding sa šecerom. I ostaviti da se hladi. U ohlaeno umutiti margarin i fil podijeliti na 2 dijela. Jedan dio ostaje žut, a u drugi dio dodati 200 gr otopljene cokolade.

Plazmu namociti u mljeko i poredati u tacnu. Premazati cokoladnom filom. Poredat mini kroasane. Kroasane premazati filom od vanilije. I staviti u frižider da se ohladi. Eurokrem malo rastopiti i prematazi po ohladjenoj

kremlje od vanilije, i opet vratiti u frižider na pola sata. Za to vrijeme umutiti slatku pavlaku i ukrasiti ohlaenu tortu.

Savet

Torta je lijepa za jesti kad prenoi i kad plazme omekane.