

Džambo torta na drugi nacin



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tortu:

- **600 g**petit ber keks
- **2 l**mleko
- **3** puding od vanile
- **2**puding od cokolade
- **500 g**margarina
- **500 g**šlag krem od vanile
- **200 g**sitno seckani badem
- **500 g**prah šecera
- **100 g**suvog groža
- **100 g**nutele
- **150 g**rendane cokolade

Priprema

U 1 l mleka skuvati puding od vanile pa ostaviti da se hlađi. U 600 ml mleka skuvati puding od cokolade pa ostaviti da se ohlađadi. Umetuti penasto margarin sa šećerom u prahu, podeliti na dva dela pa jedan deo dodati ohlaenom pudingu od vanile, a drugi deo dodati ohlađenom pudingu od cokolade. Fil sa pudingom od vanile podeliti na dva dela pa u jedan staviti natopljeno suvo grožje, a u drugi deo staviti nutelu. U fil sa cokoladom dodati rendanu cokoladu. Umetuti šlag krem sa 400 ml mleka pa dodati bademe. Na dno tacne poreati keks. Preko keksa sipati fil sa suvim grožjem, pa 1/3 šlag krema sa bademom. Poreati drugi red keksa pa preko njega staviti fil sa nutelom i drugu trecinu šlag krema sa bademom. Poreati i treci red keksa, pa fil sa cokoladom, preko staviti ostatak šlag krema sa bademom. Šlagom ukrasiti tortu.

Savet