

## ***Mancmelou torta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **1** beze kora

#### **Za fil:**

- **4** pudinga od jagode
- **8 kašika** šećera
- **1** mleka
- **1** margarin
- **4** kutijemancmelo
- **200 g** šlag krema od jagode

### **Priprema**

Staviti 9 dl mleka da provri. U posebnu posudu staviti šećer i 1 dl mleka i prašak za puding. Izmešati da se ne stvore grudvice i sipati u provrelo mleko. Skuvan puding ohladiti. Odvojiti gornji od donjeg dela mancmeloa. Umutiti hladan puding sa margarinom pa u to dodati izmrvljen donji deo mancmeloa. Na tacnu staviti gotovu koru pa nafilovati. Preko poreati gornji deo mancmeloa. Umutiti šlag krem i ukrasiti.

### **Savet**