

Sumicano torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **600 g**plazma u komadu
- za **umakanjemleko**

Za fil I:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od slatke pavlake
- **10 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**bele cokolade
- **200 g**mleka u prahu

Za fil II:

- **500 g**malina
- **2** želatina
- **1 šoljica** šecera

Za dekoraciju:

- **250 g**šlaga
- **po potrebi**mleka ili kisele vode

Priprema

U 200 ml mleka razmutiti puding. Preostalih 800 ml sipati u šerpu i dodati šećer. Skuvati puding. Ohladiti. U ohlaen puding dodati otopljenu čokoladu, zatim umućen margarin sa mlekom u prahu. Ostaviti da se hladi.

Potopiti želatin prema upustvu sa kesice. etvrtinu šoljice vode ušpinovati sa šoljicom šećera i dodati maline. Posle par minuta dodati puding i još malo ostaviti na šporetu. Ostaviti da se hladi, pa i to ubaciti u frižider da se stegne i dobije želatinasta masa.

Plazmu umakati u mleko i reati na tacnu. Redosled je sledeći: Plazma-beli fil-plazma-crveni fil-beli fil-plazma-beli fil-creni fil-šlag.

Savet

Ukus je fantastian. malo je beli fil kremastiji, pa je potrebno da se torta drži u frižideru i lakše se see! Prijatno!