

## ***Torta medeno srce***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan** jeduplih piškota
- **100 g** margarina
- **500 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **4 kašike** šećera
- **100 g** crne čokolade
- **100 g** bele čokolade
- **200 g** šlag kreme
- **300-400 g** medeno srce

### **Priprema**

Puding razmutiti u malo mleka, a ostatak mleka staviti na vatru da se kuva. Razmuceni puding sa šećerom sipati u provrelo mleko. Kuvati dok se ne zgusne. Skloniti puding sa vatre i ohladiti. Ohladjeni puding sjediniti sa umućenim margarinom. Masu podeliti na dva dela, u prvi deo dodati 100 g topljene bele čokolade, u drugi deo dodati 100 g topljene crne čokolade.

Umutiti šlag kremu pa u beli krem dodati dve pune kašike šlaga i lagano izmešati, i u drugi deo sa crnom čokoladom dodati dve kašike pune šlaga takodje lagano izmešati.

Piškote poredjamo na tablu za tortu koje smo provlacili kroz sok (bilo koji).

Zatim stavimo beli fil.

Preko belog fila poredjamo medena srca koja smo na dva tri mesta izbockali viljuškom i provlacili kroz neki sok.

Preko srca preliti crni fil.

Tortu premazati ostatkom šlaga i ukrasiti po želji.

### **Savet**

Tortu dobro ohladiti pa sei. Veoma je kremasta i brzo se napravi.