

Torta medeno srce



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje duplih piškota**
- **100 g margarina**
- **500 ml mleka**
- **2 pudinga od vanile**
- **4 kašike šecera**
- **100 g crne cokolade**
- **100 g bele cokolade**
- **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 šecerom sipati u provrelo mleko. Kuvati dok se ne zgusne. Skloniti puding sa vatre i ohladiti. Ohladjeni puding sjediniti sa umucenim margarinom. Masu podeliti na dva dela, u prvi deo dodati 100 g topljene bele cokolade, u drugi deo dodati 100 g topljene crne cokolade.

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

Piškote poredjamo na tablu za tortu koje smo provlaciili 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 šлага i ukrasiti po želji.

Savet

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