

## **Godišnjica torta**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **oko 200** gplazma keksa ili petit keksa
- **oko 2** dljaka od breskve

#### **Fil 1:**

- **500** gmlevenog keksa
- **3-4** dljaka od breskve

#### **Fil 2:**

- **1,2** l mleka
- **200** g pudinga od vanile
- **300** g margarina
- **300** g šećera u prahu
- **100** g cokolade

#### **Plus:**

- **370 g** 7 days mini kroasana (2 velika pakovanja)
- **250 g** šlagi
- **3 dl** kisele vode

## **Priprema**

Keks potapati u soku, reati na tacnu. Koliko keksa stavimo, tolika ce biti torta. Ja sam pravila na tacni 25x40.

Mleveni keks pomešati sa toliko soka, da se dobije kremasta smesa. Uvek dodati po malo, mešati i ako se ne sastane, dodati još. Fil od mlevenog keksa namazati na poreani keks.

Prašak za puding skuvati u mleku. Kad se ohladi, dodati margarin i šecer u prahu. Podeliti na dva dela, u jedan dodati otopljenu cokoladu, drugi deo ostaje žut.

Na fil od keksa namazati žuti fil, poreati mini kroasane, pa preko njih ide braon fil. Šlag umutiti sa kiselom vodom, i staviti preko braon fila.

## **Savet**

Ovu tortu sam pravila za našu prvu godišnjicu braka, zato sam joj dala ovo ime. :)