

Godišnjica torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **oko 200 g** plazma keksa ili petit keksa
- **oko 2 dl** soka od breskve

Fil 1:

- **500 g** mlevenog keksa
- **3-4 dl** soka od breskve

Fil 2:

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

Plus:

- **370 g** 7 days mini kroasana (2 velika pakovanja)
- **250 g** šlaga
- **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 šećer 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. :)