

Guliverova kocka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za tortu

Za fil:

- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **1/2 l** mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **2 kesice** vanil šecera

I još:

- **malodžem** od kajsija
- **malo** mlevenih oraha

Priprema

U malo mleka razmutiti puding. Preostalo mleko skuvati sa vanil šecerom, a zatim zakuvati razmuceni puding. Kuvati dok se masa ne zgusne, pa ostaviti sa strane da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu, te ga dodati ohlaenoj masi od pudinga i mutiti dok se smesa ne ujednaci. Tortu filovati redosledom: kora, džem, kora, fil, sve dok se ne potroši sav materijal. Malo fila ostaviti, dodati mlevene orahe, promešati i premazati celu tortu. Na kraju tortu posuti mlevenim orasima i ukrasiti po želji.

Savet