Torta medeno srce



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 l**mlijeka
- **8 kašika**šecera
- **4**pudinga od vanile
- **250 g**maslaca
- **200 g**mljevenog keksa
- **300 g**medenog srca
- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Skuvati puding prema uputstvu na kesici. Ostaviti da se ohladi. Maslac posebno umutiti i dodati ohlaenom pudingu. Sve dobro sjediniti. Masu podijeliti na dva dijela. U jedan dio staviti mljeveni keks, a u drugi dio usitnjeno medeno srce. U kalup za torte prvo staviti fil sa mljevenim keksom, pa preko fil sa medenim srcem. Umutiti slatku pavlaku i dekorisati tortu. Brza i ukusna tortica!

Savet