Sneško Belic torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kesice**pudinga od vanile
- **1,1 l**mleka
- **10+6 kašika**šecera
- **1**margarin
- **2 kutije**jafe
- **10**krem bananica
- **1 pakovanje (200 g)**žele bombona
- **300 g**keksa

Za ukrašavanje:

- **250 g**bele šlag kreme
- **250 ml**mleka
- **malo**prehrambene boje
- (crvena, zelena i braon)

Priprema

Prah puding izmešati sa 10 kašika šecera i lepo razbiti sa 100 ml mleka da nema grudvica, a preostali litar mleka staviti da se zagreva. Skuvati puding i ostaviti ga da se ohladi. Za to vreme sitno iseckati jafu, krem bananice i

žele bombone, a keks sitno izlomiti. Margarin penasto umutiti sa 6 kašika šecera, pa mu postepeno dodavati potpuno ohlaeni puding i mikserom dobro umutiti. Zatim u taj fil dodati keks, jafu, žele bombone i krem bananice i izmešati da se lepo sjedini. Ovaj fil podeliti na dva dela, neka jedan bude za par kašika veci od drugog. Od tog dela formirati trup Sneška. Od drugog (manjeg) dela formirati glavu Sneška i šešir. Šešir treba da bude malo niži od glave. Sneško treba da odstoji malo u frižideru dok se pripremi šlag krema za ukrašavanje.

Prah za šlag kremu umutiti sa mlekom, pa od nje odvojiti po par kašika na tri mesta, pa u jedan deo dodati braon, u drugi crvenu i u treci zelenu boju. Špricem nanositi šlag kremu, i to prvo delove u boji i na kraju preostalu belu šlag kremu.

Savet

Možete od kartona napraviti obru koji ete koristiti prilikom formiranja trupa i glave Sneška. Trup i glava treba da imaju oborene ivice i trup na sredini treba da bude malo ispupen. Možete akalicama prvo odrediti gde treba da budu oi, nos i dugmii. Srena Nova godina! :)