

## *Milka torta koja se ne pece*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** mleka
- **10 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **300 gm** mlečne milka čokolade
- **100 g** bele milka čokolade
- **500 ml** slatke pavlake
- **po potrebi** plazma keks

### **Priprema**

Od litre mleka oduzmite deo da razmutite puding i šecer. Ostatak stavite da provri, pa zakuvajte razmuceni puding i šecer. Tako vruću smesu podelite na dva dela - u jedan stavite belu, a u drugi mlečnu čokoladu i mešajte dok se ne otopi. Ostavite da se ohladi.

Umutite slatku pavlaku, pa 1/4 stavite u beli krem i 1/4 u tamni krem.

Uzmite obruc ili dublju tepsiju, stavite samolepljivu foliju na dno i uz strane, pa izlijte beli krem i deo tamnog krema koji ćete blago izmešati sa belim kako bi se napravile crno-bele šare. Preko stavite ostatak slatke pavlake (polovinu koja je ostala), pa ostatak tamnog krema. Sve radite lagano i pažljivo.

Na kraju poređajte plazma keks namočen u mleko. Preko zalepite još jedan komad samolepljive folije i stavite u zamrzivac na par sati. Izvadite, skinite gornju foliju, poklopite tačno, pa okrenite.

Dekorišite po želji.

**Savet**