

Moja pesak torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l mleka
- **16 kašika** kristal šećera
- **6 kesica** pudinga od vanile
- **375 g** margarina
- **300 g** mlevene plazme
- **200-250 g** kokosa
- **300 g** izdrobljenih rolara sa ukusom lešnika
- **50 g** euro krema
- **100 g** šlag krem beli
- **maloroze** prehrambene boje

Priprema

Od 1,5 l mleka odvojiti 300 ml i razmutiti pudinge, ostatak mleka zasladiti sa 16 kašika šećera i staviti ga da se kuva. U vrelo mleko sipati izmucen puding i skuvati ga uz stalno mešanje. Skuvan puding staviti po strani da se ohladi, povremeno ga promešati da se ne bi stvarale grudvice. U ohlaen puding ubaciti umucen margarin i dobro sjediniti mikserom. Dobijenu smesu podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo staviti mleveni keks i euro krem, u drugi deo kokos, u treci deo izmrvljene rolere. Na pouljenu tacnu prvo rastanjiti deo sa plazmom, preko staviti deo sa kokosom, pa deo sa rolerima. Tortu oblikovati, ukrasiti po želji i uživati u divnom ukusu...

Savet

Ko je u mogućnosti margarin može zameniti puterom, naravno.