

Mancmelou torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** piškota
- **1** sok (bilo koji)
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **10 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **50 g** margarina
- **2 kutije** mancmeloua
- **400 g** šlaga
- **100 g** šecera u prahu

Priprema

Piškote natopiti sokom i poreati po tacni.

Tri kesice pudinga skuvati po uputstvu u jednoj litri mleka sa šecerom i vanilin šecerom. Kada se prohladi izmiksati ga sa margarinom i 100 g šecera u prahu. Pa taj fil podeliti na dva dela. Mancmelou pažljivo odvajati kapice od kore. Kapice od mancmeloua iseckati i umešati u prvi deo fila.

Taj fil premazati preko piškota.

Preko tog fila poreati mancmelou. Pa preko njega premazati ostali fil.

Ostaviti tortu da se ohladi. Dekorirati šlagom :-)

Savet

Pisala sam ono što je potrebno za tortu od 1 kg. Za veu je potrebno sve duplo. :-) Prijatno :-)