Nugat torta (6)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3**jajeta
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **3 kašike** oraha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5 kašika**brašna

Za kremu:

- **1 l**mlijeka
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **7 kašika**šecera
- **3 reda**cokolade za kuhanje
- **2 kašike** kakaoa
- **250 g**margarina

Za ukrašavanje:

- **2 kesice** šlag pjene

Priprema

Umutiti sve sastojke za biskvit, pa ga peci u zagrijanoj rerni na 180 C.

Od 1 litre mlijeka, 3 kesice pudinga, šecera, cokolade za kuhanje i kakaoa, kuhati polako kremu, dok se ne zgusne dobro. Kada se krema ohladi umiksati margarin.

Na biskvit staviti kremu.

Umiksati šlag pjenu i ukrasiti tortu, te je ostaviti na hlaenje.

Savet

Umjesto šlag pjene možete staviti šlag kreme od okolade. :-D