Mamina torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kesice**pudinga od vanile
- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **1**margarin
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**tamne cokolade
- **300 g**žele bombona
- **150 g**suvog groža
- **20 komada**keksa
- **oko 400 g**rolata sa ukusom vanile
- **150 g**bele šlag kreme
- **150 ml**mleka

I još:

- **malo**mleka za natapanje keksa
- **po želji malo** cokolade za ukrašavanje

Priprema

Prah za puding izmešati sa šecerom pa dodati malo od litre mleka i razmutiti da nema grudvica. Ostatak mleka uliti u šerpu i staviti da se zagreva. Kad bude vrelo, uliti razmucen puding i skuvati ga, pa ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu i vanilin šecerom, pa mu postepeno dodavati ohlaen puding i lepo sjediniti.

Ovaj fil podeliti na dva dela. U prvi deo dodati sitno seckane žele bombone, a u drugi otopljenu cokoladu i sitno seckano suvo grože. Na tacnu za serviranje poreati keks natopljen u mlakom mleku (4x5), preko njega staviti fil sa žele bombonama. Preko fila staviti rolate isecene na parcad debljine do 1cm pa preko rolata staviti fil sa suvim grožem. Šlag kremu umutiti sa mlekom pa premazati tortu, Ukrasiti po želji pa staviti u frižider da prenoci.

Savet

Kad pitam mamu koju tortu hoe za roendan, a ona kaže "smuti nešto na brzinu, ali obavezno stavi žele bombone i grože", onda ispadne ovakva torta. :)