

Trio torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **400 g** mljevenog keksa
- **250 g** margarina
- **1.5 dl** mlijeka

Fil I:

- 3 pudinga s okusom creme brulee
- **3 kašike** brašna
- **10 kašika** šećera
- **1 l** mlijeka
- **2 dl** vode
- **250 g** margarina

Fil II:

- **500 ml** slatke pavlake - slatkog vrhnja
- **250 g** Menadž čokolade
- **1 kašika** šećera

Priprema

Sjediniti mljeveni keks, margarin (sa sobne temp.) i mlijeko pa dobivenu smjesu dobro utisnuti u kalup za tortu. Staviti u frižider.

U malo hladnog mlijeka razmutiti puding i brašno, a ostalo mlijeko, vodu i šećer zakuhati i skuhati puding. Ohladiti te dobro sjediniti sa margarinom koji smo predhodno prerasti umutili. Kremu nanijeti na podlogu od keksa pa vratiti u frižider.

Slatko vrhnje i šećer zagrijati na laganoj vatri, dodati čokoladu, lagano mijesati dok se čokolada ne otopi. Ostaviti da odstoji oko pola sata uz povremeno mijesanje pa preliti preko kreme. Ostaviti u frižideru nekoliko sati pa poslužiti.

Savet