Srce tortica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade
- **130 g**keksa
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **4 kašike**šecera
- **125 g**putera
- **100 g**malina
- **500 ml**mleka

Priprema

Staviti mleko sa šecerom da se kuva, dodati puter. Mešati dok se ne istopi šecer i puter, pa ukuvati puding. Zatim skloniti sa ringle pa dodati keks izlomljen na sitne komadice. Dodati maline i sve lepo sjediniti. Staviti smesu u kalup za tortu srcastog oblika. Slatku pavlaku ugrejati do tacke kljucanja, a onda skloniti sa ringle i dodati cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi pa preliti preko torte. Ostaviti u frižider preko noci da se dobro stegne. Sutra dan skinuti kalup pa ukrasiti po želji.

Savet