

Mancmelou torta - nepecena



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24 komada** piškota
- **4 coljice** skuvane kafe
- **1 l** mleka
- **150 g** pudinga od vanile
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **24 komada** mancmelou-a
- **250 g** krem šlaga

Priprema

Priprema: U jedan litar mleka skuvati 150 g pudinga od vanile (po uputstvu sa kesice), sa 200 g šecera. Ostaviti da se ohladi. Razraditi margarin i umutiti mikserom u masu. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 100 g omekšale čokolade, a druga ostaje kakva jeste.

Filovati: Piškote umakati u vruću kafu i reati na pravougaoni poslužavnik, tako da po dužini budu 3 piškote, a po širini 8. Na piškote staviti krem sa čokoladom. Nareati mancmelou po dužini 6, a po širini 4. Preko toga ide žuti deo fila. Umutiti šlag i obložiti tortu.

Savet

Nešto na brzinu...