

Lažna pesak torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Crni deo:

- **500 g** mlevenog keksa
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** šećera u prahu
- **250 ml** gustog soka od narandže

Beli deo:

- **1** margarin za kolace
- **200 g** šećera u prahu
- **150 g** kokosa

Smei deo:

- **500 ml** mleka
- **2** kesice pudinga od vanile
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** mlevenog keksa
- **125 g** margarina za kolace

I još:

- **300 g**šlaga
- **250 ml**vode

Priprema

Prvo skuvamo puding na klasičan način i ostavimo da se ohladi.

Dok se puding hladi pripremamo crni i beli deo.

Crni deo: keks sipamo u dublju posudu i dodamo šećer u prahu. okoladu istopimo na pari, dodamo smesi od keksa i sipamo sok. Umesimo sve zajedno.

Beli deo: margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu i dodati kokos. Umesiti sve zajedno.

Smei deo: penasto umutiti margarin pa u njega postepeno dodavati ohlaen puding. Kada se umutio puding dodati orahe i keks, i promešati.

Na stalak za tortu prvo staviti crni deo. Lepo istanjiti rukama na debljinu od 5 mm, zatim staviti beli deo i isto istanjiti rukama na oko 5 mm. Na kraju staviti smeji deo. Celu tortu premazati šlagom i ukrasiti po želji.

Savet

:)