

## ***Pesak torta (7)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **4** kesice puding vanila
- **100** g šećer
- **100** g čokolade
- **250** g puter
- **200** g mlevenog keksa
- **200** g mlevenog lešnika
- **2** banane
- **250** g šlaga

### **Priprema**

Staviti 800 ml mleka da se kuva sa šećerom. U ostatak mleka razmutiti puding pa kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti da se puding dobro ohladi. Kada se ohladio sjediniti ga za izmucenim puterom.

Podeliti fil na tri jednaka dela.

Isopiti cokoladu i ostaviti je da se malo prohladi, da ne bude mnogo vruca vec mlaka.

U jedan deo fila staviti mleveni keks i od njega formirati koru. Može da bude oblik po želji ja sam ovaj put napravila srce. Preliti sa polovinom istopljene cokolade (50 g). U drugi deo fila staviti mleveni lešnik rasporediti ga preko prvog fila pa i njega preliti ostatkom cokolade. U treci deo staviti dve dobro ispasirane banane. Umutiti šlag prema uputstvu sa kesice pa ukrasiti tortu.

## **Savet**