

Plazma torta sa pudingom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **2 kesice pudinga** - ukus slatka pavlaka
- **8 kašika šecera**
- **200 g plazma keksa**
- **150 g keksa petit beurre**
- **100 g cokolade**
- **2 kašike ulja**

Priprema

Staviti da mleko sa šecerom da provri (uzeti 100 ml mleka i puding razmutiti)..dok mleko vri u tankom mlazu
sipati razmuceni puding. Kada se puding zgusne malo ga prohladiti pa dodati 100 g margarina i mleven plazma
keks. Sve dobro mikserom umutiti pa preliti prvo preko keksa 100 g cokolade istopljene - koji je porean na
tacnu i koji smo potapali u neki sok. Kada se torta stegla istopiti cokoladu sa 3 kašike ulja i preliti tortu. Možete
i šlagom dekorisati tortu... Po želji...

Savet