

Karamel torta (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za tortu
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga sa ukusom karamele
- **10 kašika** šecera
- **100 g** karamela od lešnika
- **125 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **300 g** šlag krema od vanile
- **400 ml** kisele vode
- **100 g** čokolade

Priprema

Puding i šecer razmutite u malo mleka, a ostatak staviti da provri. Dodati razmucen puding i šecer pa skuvati dok ne zgusne.

Skloniti sa ringle pa staviti karamele, mešati dok se ne rastope pa ostaviti na hladnom da se hladi.

Umutiti puter sa šecerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaženim pudingom.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i dodajte ga u fil.

Prvu koru staviti na poslužavnik pa premažite je filom.

Postupak ponoviti i sa preostale dve kore.

Tortu ukrasiti po želji cokoladom.

Savet