

# Tackica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za podlogu:

- **300 g**plazma keksa
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**margarina
- **150 ml**mleka

### Za fil:

- **600 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **150 g**šecera
- **500 ml**slatke pavlake
- **1**želatin
- **1**ucvršćivac za slatku pavlaku
- **100 g**kokosa
- **100 g**cokolade

### Dekoracija:

- **50 g**bele cokolade
- **100 g**cokolade

## Priprema

Za podlogu: Potreban je kalup 26cm. Keks samleti, dodati šećer u prahu, otopiti margarin dodati keksu i mleko, dobro promešati i dobijenu masu utisnuti na dno kalupa. (ja ostavim samo obruc, stavim ga na stalak za tortu pa direktno na stalak utisnem.)

Za fil: Skuvati puding u mleku sa šećerom. Želatin pomešati sa 5 kašika vode, ostaviti da nabubri i dodati skuvanom puding, sve promešati i ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku pa joj dodati ohlaen fil i umutiti.

Od date mase odvojiti 7 kašika fila. Otopiti cokoladu i dodati u taj fil koji ste odvojili. Vecinskom delu fila dodate kokos i sipate na podlogu.

Fil u koji ste dodali cokoladu sipate u špric sa okruglim nastavkom ili ako nemate može i bez nastavka, i odgore probadate u tortu i istiskujete praveci male razmake.

Bitno je da ue cokoladnog fila u tortu i da budu odozgo krugovi.

Ostavite da se stegne. Skinite obruc pa napravite ogradicu (ako želite).

Istopite belu cokoladu u mikrotalasnoj. Pek papir izrežite koliko vam je obim torte i visina. U kesu sa sitnim otvorom sipajte cokoladu i pravite krugice-tufnice. Ostavite da se stegne (ja papir isecem iz 2 dela, stavim na vecu tacnu okrenut naopacke i onda kada istisnem cokoladu stavim u frižider da se stegne). Otopite crnu cokoladu i nanosite ravnomerno špatulom preko belih tufnica, ostavite da se malko stegne, ne sme da se razliva sa papira, nego toliko da možete da uhvatite papir i obmotate oko torte, kada ste stavili papir sa cokoladom oko torte još malo proite špatulom okolo i poravnajte da ne bude neravnina. Stavite u frižider da se dobro stegne pa odlepите papir od cokolade :)

Kada režete tortu, prvo zarezite ogradicu pa tek onda tortu, presek je jako interesantan jer budu krugovi od cokolade, a ukus je neodoljiv :)

**Savet**