

Noblica torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je::

- **700 ml** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **50 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **100 g** mlevenih lešnika
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1 kg** *noblica*
- **200 ml** *coca cole*

Za filovanje:

- **200 g** belog šlaga
- **150 ml** kisele vode
- **2 kesice** kolacarske boje

Priprema

U šerpu usuti 600 ml mleka, 50 g šecera i vanilin šecer te staviti da provri. U 100 ml hladnog mleka razmutiti puding te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu te ga sastaviti sa ohlaenim pudingom i dobro umutiti mikserom. Smesu podeliti na dva dela-u jedan umešati rendanu čokoladu za kuvanje, a u drugi deo dodati mleveni lešnik.

Obruc staviti na tacnu za tortu. Noblice umociti u koka kolu i poreati po dnu tacne (kao na slici).

Preko naneti fil sa lešnikom...

...pa još jedan red noblica kvašenih u koka koli.

Preko noblica rasporediti fil sa cokoladom.

Završiti redom noblica kvašenih u koka koli.

Ostaviti u frižideru da prenoci kako bi se dobro stegla pa sutradan skinuti obruc. Umutiti šlag sa kiselom vodom i nafilovati celu tortu (ili je ukasiti po želji). Ja sam umešala kolacarsku boju i ukasila tortu. Seci te poslužiti.

Savet

Dragi moji Recepti, kao što sam vam i obeala, šaljem vam recept od roendanske torte koju sam pravila našoj erkici za šesti roenda. Slavlje je bilo divno, svoju sreću delim sa vama dragi moji Recepti i svi prijatelji. Sve vas puno pozdravljam i želim vam svako dobro.