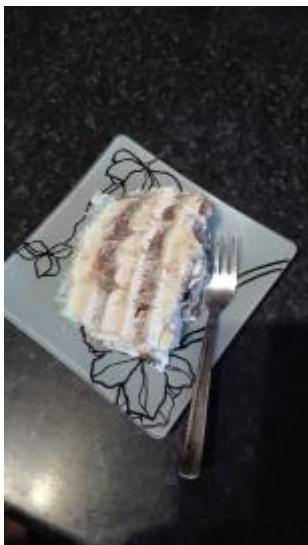


Zebrica torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** l mleka
- **5** kesicapudinga
- **200** g šecera
- **200** g bele cokolade
- **200** g cokolade
- **100** g pecenih lešnika
- **500** g šлага
- **250** g margarina
- **1** pakovanjerozen korica

Priprema

Puding razmutiti u 4 dl mleka, ostatak skuvati sa šecerom i ukuvati puding. Posebno umutiti margarin i pomešati sa ohlaenim pudingom, pa podeliti na dva dela. U I deo dodati otopljenu cokoladu i mlevenu pecenu lešnike. U II deo dodati otopljenu belu cokoladu. Šlag umutiti.

Filovati: kora, crni fil, šlag - kora, beli fil, šlag... Ponavljati dok se ne utroši materijal.

Savet

uvati u frižideru.