

Vanil-plazma torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **9 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **125 g** maslaca/margarina
- **300 g** plazma keksa
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Puding razmutiti sa 200 ml mleka, dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati lomljeni keks. Preruciti u pleh sa obrucem (precnika 26 cm). Ja sam koristila kalup srcastog oblika približno iste velicine. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc. Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko ohlaene torte.

Ukrasiti tortu. Vratiti na kratko u frižider.

Može se seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet