

Pesak torta (8)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **4** kesicepuđinga od vanile
- **100** g šecera
- **150** g margarina
- **100** g šecera u prahu
- **100** g plazma keksa
- **100** goraha
- **100** g kokosovog brašna
- **12** krem bananica
- **2** kutije jafe

Dekoracija:

- **150** g cokolada
- **4** kašikeulja

Priprema

100 g šecera skuvati u 800 ml mleka, u preostalih 200 ml sipati puđing, dodati u mleko kada provri i kuvati 3 minute na umerenoj vatri.

Margarin umutiti sa 100 g šecera u prahu. Kada se lepo sjedini dodati u ohlaen puding.

Smesu podeliti na tri jednaka dela.

U prvi deo dodati 100 g mlevene plazme. U drugi deo dodati 100 g kokosovog brašna. U treci deo dodati 100 g oraha.

Na dno staviti smesu sa plazmom, preko nje poreati jafu. Na jafu staviti deo sa kokosom i zatim poreati krem bananice. Zadnji sloj je smesa sa orasima.

Dekorisati sa 100 g cokolade, rastopljene sa 4 kašike ulja.

Savet

Krem bananice isei na pola po dužini da bi prekrile celu površinu torte i da torta ne bi bila previše visoka. Ja sam dekorisala rastopljenom okoladom i stavila piškote okolo, jer sam veliki ljubitelj. Piškote sam do pola prelila okoladom.