

## ***Pesak torta posna***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5** l vode
- **5 kesica** pudinga od vanile
- **12 kašika** šećera
- **1** margarin
- **1 kašika** gustina
- **250 g** šećera u prahu
- **200 g** oraħa mlevenih
- **200 g** kokosa
- **200 g** plazme
- **200 g** šlaga

### **Priprema**

1,2 l vode sa šećerom staviti na ringlu. U 300 ml vode pomešati puding i gustin. Kada vode pocne da vri sipati puding i mešati dok se ne zgusne. Ukuvan puding staviti na hlaenje.

Ohlaen puding umutiti sa omekšalim margarinom i šećerom u prahu. Podeliti ga na 3 dela. U 1 deo pomešati mlevenu plazmu. U 2 pomešati kokos, a u 3 pomešati mlevene oraħe.

Na tacnu rasporediti deo sa mlevenom plazmom, pa sa kokosom i poslednji deo sa orasima. Umutiti 200 g šlaga sa oko 150 ml kisele vode i ukrasiti tortu.

## Savet

Ukusna i brza torta.