

Badem torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **4** kesice pudinga od vanile
- **300** g plazma keksa
- **200** g šecera
- **250** g margarina
- **200** g badema
- **1/2** bocice ekstrakta badema
- **250** g šлага
- **1** caša cokoladne glazure

Priprema

Odvojiti 200 ml mleka da se razmuti puding, a ostatak staviti sa šecerom da se kuva. Kada se puding skuva ostaviti da se ohladi. Bademe prvo blanširati, skinuti im opnu. Onda ih ispržiti u tiganju na tihoj vatri. Samleti bademe. Izmutiti margarin pa ga sjediniti sa pudingom. Dodati mlevene bademe i ekstrakt badema. Plazma keks izložiti pa ga pomešati sa filom. Oblikovati tortu po želji. Izmutiti šlag i premazati celu tortu. Okoladnu glazuru pripremiti prema uputstvu, pa prelititi preko torte i dekorisati je po želji.

Savet