

Nepecena krem torta sa lešnikom i kokosom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa
- **250** gmargarina
- **1** Imleka
- **1** puding od vanile
- **1** puding od cokolade
- **10** kašika šecera u prahu
- **10** kašikamlevenog lešnika
- **10** kašikakokosovog brašna
- **100** gšлага u prahu
- **2** dlkisele vode
- **1/2** cašekisele pavlake

Priprema

U jednu posudu stavite mleveni keks, 3 kašike prah šecera 50 g istopljenog margarina i uz dolivanje mleka, rukama umesite smesu, ni tvrdu ni meku.

Ostatak mleka podelite na dva dela i u jedan skuvajte puding od vanile a u drugi puding od cokolade. Ostavite oba pudinga da se prohlade. Posebno umutite ostatak margarina sa 4 kašike prah šecera, pa polovinu dodajte u puding sa vanilom i umutite mikserom, a polovinu u puding sa cokoladom, koji takođe umutite mikserom. U puding sa vanilom dodajte kokosovo brašno i sve ponovo umutite mikserom.

U puding sa cokoladom dodajte propecen mleveni lešnik i umutite mikserom.

U kalup sa obrucem stavite deo sa keksom i rasporedite ga po dnu...

Preko rasporedite krem sa lešnikom...

Preko njega krem sa kokosom. Kalup stavite u frižider da se ohladi i stegne. Kalup stavite u frižider da se ohladi i stegne.

Umutite šlag sa kiselom vodom i 3 kašike prah šecera, pa na kraju dodajte kiselu pavlaku. Mutite još minut-dva najmanjom brzinom. Izvadite kalup iz frižidera i odozgo stavite šlag.

Tortu do služenja držite u frižideru.

Savet

Torta je fantastinog ukusa...