

Novogodišnja jelka



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g milka (ili bilo koja mlecna cokolada)
- 1 margarin
- 5 jaja
- može malo šecera
- 1 l mleko
- 4 pudinga od vanile

Za dekoraciju:

- cokolada za kuvanje
- jestive šljokice
- ostalo po želji

Priprema

Otopiti cokoladu i margarin na tihoj vatri, dodati 5 jaja, uz neprestano mešanje. Skloniti sa vatre i sipati u ogovarajuci pleh, u kome se nalazi papir za pecenje kolaca.

Peci 15 minuta na 300 stepeni.

Kada se ohladi, preliti filom od mleka i pudinga. Kada se ohladi, seci na veće kocke, a zatim te kocke na pola da bi se dobio oblik trougla.

Jedan trougao, jedno parce torte. Dekorisati po želji.