Vozic torta

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Smesa

- **oko 1,5 kg**jafa keksa ili oranž biskvita
- **oko 1kg**keksa pettit ber
- **500 g**margarina
- **1 l**mleko
- **1 kesica**želatina

Glazura

- **400 g**cokolade za kuvanje
- **4 kašike**mleka
- **1**jaje
- **2 kašike ulja**ulja

Priprema

Mleko sa margarinom staviti da provri, kada se margarin istopi dodati želatin razmucen prema uputstvu sa kesice. Kada provri skinuti sa vatre i ostaviti da se hladi.

Dok se mleko hladi u dublji sud izlomiti jafu i keks na cetvrtine.

Prohlaenim mlekom prelivati keks uz lagano mešanje.

Pripremljenu smesu izruciti na vecu tacnu i formirati vagone.

Vagone preliti glazurom pripremljenu na sl. nacin: Na pari istopiti cokoladu i ulje (ili malo manje od cetvrtine margarina) sa malo mleka uz neprestano mešanje, kada se istopi skloniti sa vatre i dodati jedno umuceno jaje.

Vozic dekorisati po želji - ja sam gornje ivice vagona ogradila oblandom, pa sam vagone punila raznim bombonicama, za tockove sam koristila tvrde okrugle bombone, a za prozore kockice bele cokolade.

Savet

Tortu možete praviti u raznim oblicima jer je pogodna za oblikovanje, a možete dodati i plazmu, bie još ukusnija! Umesto glazure može i šlag. Laka je i brza za pripremu, odlina je za deije roendane jer je klinci OBOŽAVAJU! Prijatno!!!