

Stepska torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 250 g margarina
- 3 kesice pudinga od vanile
- 200 g griza
- 200 g šecera
- 10 kašika šecera
- 1 l vode
- 100 g šlag
- 1 step od ananasa
- 1 step od maline, ili višnje
- 50 g čokolade

Priprema

Skuvati u 1 l mleka sa 10 kašika šecer, 3 kesice puding. Ostaviti da se dobro ohladi. Takođe u 1 l vode sa 200 g šecera i 200 g griza skuvati kašicu i to ostaviti da se dobro ohladi.

Umutiti posebno margarin i dodavati kašiku po kašiku u ohladjeni puding. Izjednačen puding i margarin sjediniti sa grizom i sve lepo sjediniti u jedan fil.

Tako dobijenu masu podeliti u tri dela. U prvi deo dodati kesicu stepa od ananasa, drugi deo od višnje i u treći deo otopljenu čokoladu. Tepsiju malo podmazite margarinom i redjajte filove, žuti, čokolada, crveni.

Preko ide šlag.

Savet