Torta Mausovo oko



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za takonareceni biskvit:

- **oko 400 g**petit biskvite
- **skuhane** kafe (za omeksavanje bisvite i kroasane)
- **2 velike kesice**7 days double mini kroasane

Za filove:

- **3**pudinga vanilija
- **3**pudinga cokolada
- **1 l**mljeka
- **400-500 g**prah šecera
- **250 g**margarina
- kako krem za premazivanje biskvita
- **2**šlag kreme (vanilija)

Priprema

Biskvite potopiti u skuhanu kavu (bez šecera) dok ne omekšaju malo i posložiti na posluzavnik.

Biskvite premazati s rastitelni kakao krem zasladzen s friktozom (ja koristila Vitalia).

Onda skuhani pudinzi (sve 3 vanilije u 500 ml mljeka, i sve 3 cokolade u jos 500 ml. mljeka) ostaviti malo da se ohlade na sobnoj temperaturi. Onda u drugu posudu umutiti prah šecer s margarinom i onda podjeliti ga na dva dela, tako što jedan deo da ostane u jednoj posudi a drugi u drugoj. Dodati ohladzene pudinge (cokoladni u

jednu, vanilija u drugu posudu) i promiksati.

Savet

Ako radite ovu torticu u ljeto odnosno na jako vruce temperature izmuceni braon fil stavite u frizider dok slazete ostale sastojke.