

Munch mallow torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cele plazme ne mlevene
- **7 kutija** munchmellowa
- **1 l** mleka
- **5 kašika** šecera
- **4** pudinga od vanile
- **2** margarina
- **250 g** prah šecera
- **100 g** cokolade za kuvanje

Za ukrašavanje

- šlag

Priprema

Plazma je kora i reza se u pleh potopljena u vrlo malo mleka.

1 deo: mleko + puding + 5 kašika šecera skuvati i dobro ohladiti.

2 deo: 2 margarina dobro umutiti sa prah šecerom.

spojiti 1 + 2 deo ali dodavati polako kašiku po kašiku da se ne stvore grudvice. Dobro sjediniti pa podeliti na

dva dela i u jedan deo dodati rastopljenu cokoladu.

Od svakog munchmallowa odseci keks sa donje strane iseckati ga sitno i dodati u deo sa cokoladom.

Redosled: plazma + žuti fil + kapice munchmallowa + cokoladni fil + šlag

Savet

Možete je ukrasiti šlagom ili fondan masom sa jestivim bojama i pustiti mašti na volju :)