

Tuti fruti torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** keksa
- **1 l** mleka
- **1 pakovanje** margarina
- **250 g** prah šecera
- **6 supenih kašika** kristal šecera
- **4 supene kašike** brašna
- **4 supene kašike** gustina
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **100 g** čokolade
- **2 kesice** šlag krema

Priprema

U proključalo mleko dodati brašno, šecer, gustin i puding pa kuvati da se krem zgusne.

U ohladjen krem dodati prethodno razmucen margarin sa šecerom u prahu i mutiti mikserom.

Krem podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu čokoladu, a drugi deo krema ostaje žut.

Tortu filovati sledecim redosledom: keks, žuti fil.

Zatim ponovo keks, pa čokoladni fil. I sve tako dok se pripremljeni materijal ne utroši.

Na kraju tortu filovati šlagom. Ostaviti da se stegne u frižideru. Prijatno.

Savet