

Pesak torta (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 l**mleka
- **3**pudinga od vanile
- **300 g**šecera
- **250 g**putera
- **3**vanilin šecera
- **300 g**kokosovog brašna
- **300 g**mlevene plazme
- **300 g**mlevenih pecenih lešnika ili oraha
- **100 g**cokolade za kuvanje
- šlag

Priprema

U mleko staviti šefer, kad provri zakuvati puding, dodati vanilin šefer, ostaviti da se ohladi. U hladno dodati puter, dobro izmešati mikserom i podeliti na tri dela. U jedan dodati rastopljenu cokoladu i keks, u drugi kokos i u treći mleveni orahe ili lešnike. Sipati u okrugli kalup prvo deo sa keksom, pa sa kokosom i na kraju sa orasima. Ukrasiti šlagom kad se dobro ohladi i skinete obruc sa kalupa.

Savet