

Džambo torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** turskog keksa ili
- **600 g** cokoladiranog keksa
- **2 l** mleka
- **4** pudinga od vanile
- **2** pudinga od čokolade
- **2** margarina
- **500 g** šlag krema
- **200 g** mlevenog badema
- **500 g** šećera u prahu
- **100 g** suvog grožđa
- **100 g** eurokrema
- **100 g** gredane čokolade

Za ukrašavanje:

- **500 ml** slatke pavlake
- arome i boje po želji

Priprema

U 1 l mleka skuvati puding od vanile pa ostaviti da se hladi.

U 600 ml mleka skuvati puding od čokolade pa ostaviti da se hladi.

Umutiti penasto margarin sa šećerom u prahu, podeliti na dva dela pa jedan deo dodati ohlaenom pudingu od vanile, a drugi deo dodati ohladjenom pudingu od čokolade.

Fil sa pudingom od vanile podeliti na dva dela pa u jedan staviti suvo grožđe, a u drugi deo staviti eurokrem.

U fil sa čokoladom dodati rendanu čokoladu.

Umutiti šlag krem sa 400 ml mleka pa dodati mlevene bademe.

U veći poslužavnik na dno poreati keks.

Preko keksa sipati fil sa suvim grožđem, pa $\frac{1}{3}$ šlag krema sa mlevenim bademom.

Poreati drugi red keksa pa preko njega staviti fil sa eurokremom i drugu trećinu šlaga sa bademom.

Poreati i treći red keksa, pa fil sa čokoladom, preko staviti ostatak šlag krema sa bademom.

Tortu ukasiti po želji.

Savet