

Milenina roendanska torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

1.Torta Coko plazma:

- **200** g coko plazme
- **200** gišlera
- **200** gjaffa keksa
- 2 pudinga od karamele
- **8 dl** mleka
- 1 margarin

2.Torta Kroasan torta

- **400** g kroasana
- **5 dl** mleka
- **5 kašika** gustina
- **5 kašika** šecera
- 5 jaja
- 1 margarin

3.Torta Kokos banana

- 4 pudinga vanila
- **1 l** mleka
- 2 margarina
- **200** g kokosa
- **300** g mlevenog keksa
- 5 banana

Dekoracija:

- fondan
- **200 g**šlag
- **200 g**cokolade

Priprema

Torta Coko plazma: Skuvati 2 pudinga u 7 dl mleka i ostaviti da se ohladi, a potom dodati maragarin. U 1 dl mleka umakati išlere i coko plazmu. Na dno tacne staviti coko plazmu pa fil, pa onda staviti išlere i fil i na kraju staviti jafu i ponovo fil. Ovu tortu ukrasiti fondanom.

Torta Kroasan: Staviti mleko da provri. Posebno umutiti jaja, gustin i šećer pa sipati u provrelo mleko i skuvati fil. Kada se ohladi dodati mu margarin. Poreati kroasane pa fil i još jedan red kroasan i fila. Ovu tortu ukrasiti šlagom.

Torta Kokos banana: Skuvati puding i odmah u vrelo staviti margarin keks i kokos pa polovinu sipati na tacnu. Na to staviti banane i staviti drugu polovinu. Ovu tortu ukrasiti cokoladom.

Savet