# *7 days torta*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**piškota
- **6**velikih 7 days kroasana
- **1,5 l**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **8 kašike**gustina
- **250 g**šecera
- **200 g**bele cokolade
- **200 g**mleka u prahu
- **250 g**margarina
- **300 g**šlag krema

## Priprema

Piškote potapati u mleko i reati tako da se formira cetvrtasta kora.

Fil: u 1 l mleka dodati 250 gr šecera, kad provri zakuvati 2 pudinga i 8 kašika gustina. Fil izmaknuti sa vatre i uz neprestano mucenje mikserom dodavati mleko u prahu pa cokoladu i na kraju margarin i sve to mutiti još 10 minuta.

Polovinu fila odmah preliti preko piškota, kroasane umociti u mleko i naraati odozgo, a zatim namazati i preostali fil. Tortu ohladiti u frižideru.

Umutiti šlag kremu i premazati tortu. Prijatno.

## Savet