

Karamel penasta torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tortu:

- **2** paketapiškota
- **1** mleka
- **2** puding od karamele
- **5** kašikašecera
- **1** magarina
- **2** kašikeprah šecera
- **1** kisela pavlaka
- **100** grendane cokolade
- **2** kesicekapucina

Za ukras:

- **100** gotopljene cokolade
- **po potrebi** kakao prah

Priprema

Skuvati puding u 800ml mleka i 5 kašika šecera i ostaviti da se prohladi. Margarin umutiti sa šećerom u prahu. Kada se puding prohladio da ostane mlak, dodati i umućen margarin i pavlaku. To sve polako sjediniti. Razmutiti kapucino u preostalim 200 ml toplog mleka. Piškote umakati u kapucino pa reati na tacnu. Naneti pola fila i posuti rendanom cokoladom. Poreati ostatak natopljenih piškota i naneti preostali fil.

Uz pomoc cediljke naneti kakao prah i ukrasiti otopljenom cokoladom.

Savet