

7 days torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastoјci

Kora:

- **300 g**plazma keksa

Fil:

- **1 l**mleka
- **100 g**pudinga od vanile
- **4 kašikebrašna**
- **6 kašikašecera**
- **250 g**margarina
- **150 g**secera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje

I još:

- **250 ml**slatke pavlake
- **2 velike kesemini** kroasana sa ukusom cokolade
- **200 g**šлага
- **250 ml**kisele vode

Priprema

Od litre mleka odvojiti toliko da se razmute puding i brašno, a ostatak staviti sa šećerom da provri. Kad mleko provri, skuvati puding i ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Podeliti fil na 2 dela, pa u jedan deo dodati otopljenu cokoladu.

Tortu filujemo na sledeći nacin: najpre na poslužavnik poreati plazmu koju ste umakali u zaslenu vodu.

Preko plazme rasporediti žuti fil.

Poreati kroasane.

Umutiti slatku pavlaku, pa je rasporediti preko kroasana.

Preko pavlake naneti braon fil.

Umutiti šlag sa kiselom vodom, pa ukrasiti tortu.

Savet