

## ***Noblica torta (3)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- 2pudinga od vanile
- 500 mlmleka
- 200 gmleka u prahu
- 1margarin
- 100 gotopljene mlečne čokolade

#### **Korice:**

- 1,5 kgnoblica
- oko 2 dlmleka za natapanje

### **Priprema**

Fil: Skuvati puding i u njega umešati mleko u prahu, potom umutiti margarin pa u njega dodavati postepeno ohladjeni puding. Podeliti fil na 2 dela i u drugi deo dodati otopljenu čokoladu. U dubljem plehu redjati noblice potopljene u mleku. Voditi računa da noblice ne stoje dugo u mleku jer će se raspasti. Onda staviti svetli fil pa drugi red noblica pa čokoladni fil. Ukrasiti po želji.

### **Savet**