

Posna torta sa medenim koricama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za filove:

- **300 g**sojinog (palminog) mleka u prahu
- **1 l**vode
- **4**pudinga od karamele
- **10 kašika**šecera
- **1**margarin
- **100 g**cokolade
- **100 g**lešnika

Kore:

- **1 pakovanj**medenih korica

Priprema

Skuvati 4 pudinga od karamele sa 10 kašika šecera u 1 lituru vode. Kada se puding ohladi dodati 300 g mleka u prahu i margarin i mutiti mikserom.

Fil podeliti na dva dela. U jedan deo staviti otopljenu cokoladu. U drugi deo staviti pecene, mlevene lešnike.

Filovanje: korica, pola svetlijeg fila, korica, pola tamnijeg fila, korica, druga polovina svetlijeg fila, korica i druga polovina tamnijeg fila.

Savet