

****Duga* torta***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l Moja Kravica mleka**
- **1 šolja (od 250 ml) šecera**
- **2 želatina**
- **300 g mlevene plazme**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **400 g šlaga u prahu**
- **100 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **maloplave, žute i crvene kolacarske boje**

Priprema

Prokuvati mleko sa šecerom, a želatin spremiti po uputstvu. Dodati ga vrućem mleku i ostaviti da se stegne, najbolje da prenoci, ja sam tako uradila. Sledećeg dana dodati u smesu od mleka i želatin, šlag u prahu i mutiti oko 20-tak minuta. Od umucene smese odvojiti dobre dve kutlace, a u ostatak staviti mlevenu plazmu i još malo mutiti da se ujednaci. Podeliti je na šest delova, u jedan sud staviti plavu, u drugi žutu kolacarsku boju, u treću crvenu, u četvrtu pomešati crvenu i plavu, da dobijemo ljubicastu, u petu žutu i plavu za zelenu boju i u šestoj pomešamo crvenu i žutu za narandžastu... Pleh obložimo providnom folijom, razmažemo ljubicastu smesu, potom premažemo belim filom koji smo odvojili, onda ide plava smesa, beli fil, zelena, beli fil, žuta, beli fil, narandžasta, beli fil i na kraju crvena smesa. Ostavimo tortu u frižider da se dobro stegne. Izvadimo je, prerucimo na tanjir, sklonimo foliju i namažemo dobro ulupanom **Moja Kravica Kuhinjica slatkom pavlakom**. Ukrasimo po želji... Dobro ohladiti pre secenja.

Savet