

Pistaci torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **8 kašika** tople vode
- **2 kašike**kakaoa
- **6 kašike**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od pistacija
- **250 g**margarina

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru ispeci patišpanj u kalup velicine 26. Ohlaen patišpanj preseci na pola.

Mleko i šecer da provri, pa zakuvati puding od pistacija. U ohlaen puding izmiksati jedan margarin.

Filovati: Kora - fil - kora - fil- odozgo posuti kokosom. Prijatno!

Savet