

## ***Pesak torta (6)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5** l mleka
- **5** pudinga od vanile
- **250 g** šecera
- **375 g** margarina
- **200 g** mlevenog keksa (plazme)
- **200 g** kokos brašna
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2** vanil šećera

#### **Glazura:**

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3** kašika mleka
- **1** kašika ulja

### **Priprema**

Puding razmutiti u 150 ml mleka. U preostalo mleko staviti šećer i vanil šećer, zagrejati (ali da ne provri) i skuvati puding.

Dobro ga ohladiti i pomešati sa umućenim margarinom.

Smesu podeliti na tri dela. U jedan staviti keks, u drugi kokos brašno, a u treci topljenu cokoladu.

Na tacnu staviti prvo deo sa keksom pa deo sa kokosom i na kraju deo sa cokoladom.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i ukrasiti tortu.

Uživajte u ukusu!

**Savet**