Tunel torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za središnji deo:

- **300 g**mlevenog keksa
- **200 g**mlevenih oraha
- **125 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **200 ml**mleka

Za fil:

- **900 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **6 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **100 g**crne cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **2 pakovanja**piškota
- **malo** mleka (za natapanje piškota)

Za ukrašavanje:

- **po potrebi**mlevenih oraha ili keksa

Priprema

Mleveni keks i mlevene orahe izmešati, pa dodati mleko i sjediniti. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, pa mu postepeno dodavati smesu od oraha i keksa i sjediniti. Formirati valjak.

Puding sa šecerom skuvati u mleku. Margarin umutiti sa šecerom u prahu. Kad se puding potpuno ohladi, postepeno ga dodavati margarinu i sjediniti. Ovaj fil podeliti na dva dela, pa u jedan dodati otopljenu belu cokoladu, a u drugi crnu

Na valjak naneti 1/2 belog fila, pa na njega 1/2 tamnog fila, pa opet 1/2 belog fila. Na beli fil uzdužno poreati piškote natopljene u mleku, pa preko njih preostali taman fil. Posuti mleveni keks ili mlevene orahe preko torte i ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

Središnji deo ete najlakše oblikovati u valjak ako ga stavite u celofan ili foliju, pa ga rukama oblikujete i prebacite u poslužavnik. Što se tie piškota, meni je najlakše da ream po dve i odmah stavljam fil preko njih.