

Posna pijesak torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l vode
- **4** kesice pudinga od vanilije
- **12 kašika** šećera
- **2 kašike** gustina
- **250 g** margarina
- **50 g** čokolade za kuhanje
- **200 g** mljevenog keksa
- **200 g** kokosa
- **200 g** mljevenih oraha

Priprema

U moru recepata za Pijesak tortu, evo jedan i od mene, ali ovaj put više kao posni kolac. Skuhati pudinge, gustin i šećer u vodi. Dobro umutiti margarin, pa preraditi zajedno sa ohlaženim pudingom. Podijeliti na tri jednaka dijela. U jedan dodati topljenu čokoladu i mljeveni keks, u drugi kokos, a u treći orahe. U odgovarajuću tepsiju redati tim redom - fil sa keksom i čokoladom, fil sa kokosom i fil sa orasima. Ako se pravi torta najbolje je u okrugli obruc sve porežati, ohladiti nekoliko sati i kada se skine obruc može se dekorisati šlagom, posuti mljevenim orasima, keksom ili kokosom. Ja sam ovaj put pravila kao kolac u manju četvrtastu tepsiju.

Savet