

Posna pjesak torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U moru recepata za Pjesak tortu, evo jedan i od mene, ali ovaj put više kao posni kolac. Skuhati pudinge, gustin i šecer u vodi. Dobro umutiti margarin, pa preraditi zajedno sa ohlaenim pudingom. Podijeliti na tri jednaka dijela. U jedan dodati topljenu cokoladu i mljeveni keks, u drugi kokos, a u treći orahe. U odgovarajuću tepsiju redati tim redom-fil sa keksom i cokoladom, fil sa kokosom i fil sa orasima. Ako se pravi torta najbolje je u okrugli obruc sve poreati, 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 cetvrtastu tepsiju.

Savet