

Posna torta sa medenim srcem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **700 ml**fante (pomorandže)
- **6 kašika**šecera
- **3**pudinga od vanile
- **1**margarin
- **5 kašika**prah šecera

Ostalo:

- **400 g**posnog keksa
- **400 g**medenog srca

Priprema

600 ml fante - da provri. Sastaviti puding sa šecerom pa dodati 100 ml fante i sve zajedno sipati u provrelu fantu neprestano muteci dok se puding ne zgusne. Ohladiti pa u ohladjeno dodati umuceni margarin sa šecerom u prahu. Filovati: 200 g posnog keksa topiti u fantu i redjati na tacnu za tortu, zatim premazati filom pa poredjati medeno srce koje smo proboli viljuškom i potapali u fantu. Opet fil pa keks pa opet fil i odozgo staviti ili posni šlag ili topljenu cokoladu.

Savet

Posna predivna torta u ukusom i izgledom.....