

Posna pralina torta



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gposnog keksa (izlomljenog)
- **malosirupa** od višanja
- **1/2** lpirincanog mleka sa ukusom vanile
- **7 kašika**griza
- **6 kašika** šecera
- **300** gposnih cokoladnih pralina
- sa vocnim punjenjem

okoladni fil:

- **1/2** lpirincanog mleka sa ukusom vanile
- **6 kašika** šecera
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **100** gcokolade za kuvanje
- **50** gšecera u prahu
- **125** gposnog margarina

I još:

- **250** mlbiljne pavlake

- **2-3 kašike** sirupa od višnje

Priprema

U okrugli pleh kome se skidaju stranice staviti izlomljen keks, ravnomerno ga rasporediti i poprskati sa malo sirupa od višanje. Griz skuvati u mleku sa 6 kašika šećera dok je vreo prelići keks. Poravnati ga kašikom i preko poreati praline u malim razmacima. Skuvati u mleku puding od čokolade sa dodatkom 6 kašika šećera. Dodati čokoladu, skloniti sa vatre i mešati dok se ne rastopi. Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu i sjediniti sa ohlaenim pudingom. Fil staviti preko pravila. Biljnu pavlaku umutiti sa sirupom od višanja i nafilovati preko fila.

Savet