

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 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**šecera 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 šecera dok je vreo preliteri keks. Poravnati ga kašikom i preko pore?ati praline u malim razmacima. Skuvati u mleku puding od cokolade sa dodatkom 6 kašika šecera. Dodati cokoladu, skloniti sa vatre i mešati dok se ne rastopi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu i sjediniti sa ohla?enim pudingom. Fil staviti preko pravila. Biljnu pavlaku umutiti sa sirupom od višanja i nafilovati preko fila.

Savet