

Milka torta koja se ne pece



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **10** kašika šecera
- **3** kesice pudinga od vanile
- **300** g mlecne milka cokolade
- **100** g bele milka cokolade
- **500** ml slatke pavlake
- **po potrebi** plazma keks

Priprema

Od litre mleka oduzmite deo da razmutite puding i šefer. Ostatak stavite da provri, pa zakuvajte razmuceni puding i šefer. Tako vrucu smesu podelite na dva dela - u jedan stavite belu, a u drugi mlecnu cokoladu i mešajte dok se ne otopi. Ostavite da se ohladi.

Umutite slatku pavlaku, pa 1/4 stavite u beli krem i 1/4 u tamni krem.

Uzmite obruc ili dublju tepsiju, stavite samolepljivu foliju na dno i uz strane, pa izlijte beli krem i deo tamnog krema koji cete blago izmešati sa belim kako bi se napravile crno-bele šare. Preko stavite ostatak slatke pavlake (polovinu koja je ostala), pa ostatak tamnog krema. Sve radite lagano i pažljivo.

Na kraju poreajte plazma keks namocen u mleko. Preko zlepite još jedan komad samolepljive folije i stavite u zamrzivac na par sati. Izvadite, skinite gornju foliju, poklopite tacnom, pa okrenite.

Dekorišite po želji.

Savet