

Karamel torta (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gpiškota
- **750 ml**mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **250 g**šecera
- **100 g**šlag krema
- **150 g**domaceg karamela
- **75-100 ml**kisele vode

Za fil II:

- **200 g**šlag krema
- **100 g**cokolade
- **150 g**domaceg karamela
- **150 ml** kisele vode

Za dekoraciju:

- **300 g**šlag krema
- **400-500 ml**kisele vode

Priprema

fil I: U mleko i šecer zakuvati puding. Kad se dobro ohladi dodati domaci karamel

(<http://www.recepti.com/kuvar/kolaci/20758-domaci-karamel>), umucenu šlag kremu i lagano mešati da se sjedini.

fil II: Umiti šlag kremu sa kiselom vodom, dodati domaci karamel i rendanu cokoladu.

Piškote umakati mleko i reati u okrugli kalup velicine 24 cm na dno i okolo, sipati polovinu fila I.

Preko fila I staviti fil II, piškote potopljene u mleko, fil I, fil II, piškote.

Tortu ostaviti u frižider da prenoci.

Dekoracija po želji sa šlag kremom. Prijatno!

Savet