

Nugat torta (6)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 5 kašikašecera
- 1 kašikakakaoa
- 3 kašike oraha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 5 kašikabrašna

Za kremu:

- 1 lmlijeka
- 3 kesicepudinga od cokolade
- 7 kašikašecera
- 3 redacokolade za kuhanje
- 2 kašike kakaoa
- 250 gmargarina

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlag pjene

Priprema

Umutiti sve sastojke za biskvit, pa ga peci u zagrijanoj rerni na 180 C.

Od 1 litre mlijeka, 3 kesice pudinga, šecera, cokolade za kuhanje i kakaoa, kuhati polako kremu, dok se ne zgusne dobro. Kada se krema ohladi umiksati margarin.

Na biskvit staviti kremu.

Umiksati šlag pjenu i ukasiti tortu, te je ostaviti na hlaenje.

Savet

Umjesto šlag pjene možete staviti šlag kreme od okolade. :-D