

## ***Pesak torta***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 150 g kokosa
- 150 g mevenih oraha
- 150 g mevene plazme
- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 200-300 g šecera u prahu
- 2 šlag pene
- 1 margarin za kolace
- šarene mrvice za dekoraciju

## **Priprema**

1 l mleka skuvati, a zatim dodati 3 pudinga od vanile. Puding dobro ohladiti.

U drugu posudu umutiti celi margarin sa šecerom u prahu i zatim to dodati u puding i sve to dobro umutiti.

Puding podeliti na 3 jednaka dela.

1. deo puding i plazma (mazati po tacni koju pre svega moramo posuti šecerom u prahu radi lakseg vaenja)2. deo puding i kokos (mazati preko plazme)3. deo puding i orasi (mazati preko kokosa)

Na kraju umutiti 2 šlaga i premazati, a zatim tortu ukrasiti mrvicama.

p.s. što je najbitnije uspeva i ne pece se.

Prijatno !!!