

Torta za tatin roendan



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa
- **125 g** gotopljenog maslaca
- **100 g** gotopljenog margarina

Za krem:

- **2** kesice pudinga od vanile (ili karamele)
- **600 ml** mleka
- **250 g** maslaca
- **100 g** šlag krema

Za preliv:

- **oko 100 g** gotopljene cokolade za dekoraciju

Priprema

Sastojke za koru sjedinite pa u kalupu kome se skida obruc formirajte koru i ohladite u frižideru.

Puding razmutite sa oko 100 g mleka, a ostatak mleka sa šećerom stavite da provri pa zakuvajte puding. Ohladite ga. Umutite maslac i dodajte puding mešajući mikserom. Umutite šlag sa mlekom do željene gustine pa spojite sa umućenim kremom. Stavite fil preko kore pa kalup ostavite da prenoci u frizu.

Sutradan skinite obruc kalupa i prelijte tortu umućenim šlagom ili slatkom pavlakom pa dekorisite cokoladom.

Savet

Šlag za krem može biti i od vanile. Inae ovo je bila tatina roendanska na brzinu spremljena tortica :)