

Noblica torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kutije** Noblica sa ukusom kokosa
- **1** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevenog keksa

Za dekoraciju:

- **50 g** čokoladnih kuglica

Priprema

Nobllice sa ukusom kokosa koristiti za kore, potapanje u mleko za dva reda. Puding razmutiti sa malo mleka i zakuvati u preostalo mleko na uobicajeni nacin. Škloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa šećerom u prahu i postepeno dodati puding. Umutiti mikserom da se dobije glatka krema. Fil podeliti na dva dela.

U prvi deo dodati otopljenu cokoladu i orahe, a u drugi mleveni Gustav keks. Poredjati Noblice na plato, staviti braon fil.

Zatim naneti žuti fil.

Zatim drugi red Noblica.

Dekorirati po želji.

Torta je kremasta i vrlo ukusna, spoj kokosa, keksa i cokolade je fantastican.

Prijatno.

Savet