

Torta kapri - malina sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kutijepiškota velikih
- 600 gmalina
- 2 kesicepudinga od vanile
- 3 kesicepudinga slatka pavlaka
- 600 mlmleka
- 200 gMenaž cokolade
- 250 mlsoka od narandže
- 4 kesicešlaga
- 200 gmaslaca
- 2 kesicevanilin šecera
- 7 kašika šecera
- 1 pakovanjegrckog jogurta

Priprema

Maline se skuvaju sa tri kašike šecera i pudingom od vanile razmucenim sa vodom.

Pudinzi od slatke pavlake se razmute sa mlekom i skuvaju, umeša se maslac u vuc puding.

Kad se ohladi dodati umuceni šlag i grcki jogurt.

Menaž cokolada se otopi sa maslacem.

Slaže se na tacnu: Red potopljene piškote u sok, red fila od malina, pa red belog fila od pudinga i maslaca, red fila od Menaž cokolade. Ovo ponoviti još jednom.

Ukrasiti umucenim šlagom po uputstvu sa kesice. Staviti u frižider da se ohladi. Seci na kocke i poslužiti.

Savet