

## **Lažna pesak torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Crni deo:**

- **500** gmlevenog keksa
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **200 g** šecera u prahu
- **250 ml**gustog soka od narandže

#### **Beli deo:**

- **1**margarin za kolace
- **200 g** šecera u prahu
- **150 g** kokosa

#### **Smei deo:**

- **500 ml**mleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** mlevenog keksa
- **125 g**margarina za kolace

## I još:

- **300 g** šлага
- **250 ml** vode

## Priprema

Prvo skuvamo puding na klasican nacin i ostavimo da se ohladi.

Dok se puding hladi pripremamo crni i beli deo.

Crni deo: keks sipamo u dublju posudu i dodamo šecer u prahu. okoladu istopimo na pari, dodamo smesi od keksa i sipamo sok. Umesimo sve zajedno.

Beli deo: margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu i dodati kokos. Umesiti sve zajedno.

Smei deo: penasto umutiti margarin pa u njega postepeno dodavati ohlaen puding. Kada se umutio puding dodati orahe i keks, i promešati.

Na stalak za tortu prvo staviti crni deo. Lepo istanjiti rukama na debljinu od 5 mm, zatim staviti beli deo i isto istanjiti rukama na oko 5 mm. Na kraju staviti smeji deo. Celu tortu premazati šlagom i ukrasiti po želji.

## Savet

:)