

Izmišljena torta :)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **420 g (2 kutije)** bejbi piškote
- **400 ml** mleka

Fil I:

- 2 puding od banane
- **600 ml** mleka
- **100 g** margarina
- **4 kašike** šećera

Fil II:

- 2 pudinga sa ukusom bele kafe
- **600 ml** mleka
- **100 g** margarina
- **4 kašike** šećera

Dekoracija:

- **200 g** šlag pena
- **200 ml** mleka

Priprema

Staviti 500 ml mleka sa 4 kašike šecera da prokuva. U 100 ml mleka razmutiti dva pudinga od banane. Kada mleko prokuva zakuvati ih.

Staviti 500 ml mleka sa 4 kašike šecera da prokuva. U 100 ml mleka razmutiti dva pudinga sa ukusom bele kafe. Kada mleko prokuva zakuvati ih.

Nakon što su se pudinzi potpuno ohladili u svaki razraditi po 100 g margarina za kolace.

Bejbi piškote potapati u hladno mleko pa reati u tacnu kao koru. Preko prvog reda piškota naneti fil sa ukusom bele kafe, pa opet piškote u mleku pa fil sa ukusom banane. Reati tako dok ne utrošite sav materijal.

Tortu dekorisati šlag penom, po vašem izboru.

Savet

Ja sam oba pudinga skuvala uvee, a sutradan ih razradila sa margarinom koji je celu no stajao van frižidera. Umesto ovih ukusa možete bilo koja dva pudinga kombinovati, ja sam želela da probam kako se ova dva slažu. Ovo je moj prvi recept koji objavljujem, nadam se da e vam se svideti :)