

## ***Pusla torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 manje kutije piškota
- 2 pakovanja puslica
- 1 l mleka
- 15 kašika šecera
- 2 margarina
- 2 jajeta
- 200 g pudinga od vanile
- 300 g cokolade
- 300 g šlaga

### **Priprema**

Skuvati puding u 1l mleka sa 10 kašika šecera. Posebno umutiti 1 margarin sa 5 kašika šecera i 2 žumanceta i u ovu masu dodati ohla?eni puding.

Fil podeliti na 2 dela (u jedan umešati 100 g otopljene cokolade).

Piškote umakati u mleko i re?ati na tacnu, preko njih staviti braon fil, preko njega pore?ati puslice predhodno umakane u fil od 200 g margarina i 200 g cokolade.

Preko puslica staviti žuti fil i preliti ga preostalim filom od puslica.

Ukrasiti šlagom i rendanom euro krem tablom.