Torta sa mini kroasanima

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml**mleka
- **3 kašike**šecera
- **6**žumanaca
- **9 kašika**gustina
- **250 g**margarina
- **300 g**eurokrema
- **3 kese**kroasana

Za kvašenje kroasana:

- **200 ml**mleka
- **4 kesice**vanilin secera

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kasike**ulja

Priprema

U šerpu usuti 700 ml mleka, dodati 3 kašike šecera te staviti na vatru da provri. Posebno, u 100 ml hladnog mleka razmutiti gustin. Žumanca umutiti mikserom te ih sastaviti sa gustinom i sjediniti viljuškom te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre te ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti mikserom

te ga sastaviti sa ohladeni filom, dodati eurokrem te sve dobro umutiti mikserom.

Mleko i vanilin šecer sipati u šerpu i staviti na vatru (zagrejati samo koliko da bude mlako). Obruc staviti na tacnu za tortu. Kroasane umiciti u zagrejano mleko i poredati po dnu tacne.

Preko kroasana naneti fil...

...i tako reati naizmenicno sve dok se ne potroši sav materijal. Tortu staviti u frižider da prenoci kako bi se dobro ohladila i stegla.

Sutradan skinuti obruc. Nafilovati istim filom (ima dosta fila tako da ostaje i za filovanje cele torte). okoladu za kuvanje i ulje otopiti na pari te naneti na gornji deo torte, pustiti da se sliva sa svih strana kako bi lepo izgledala. Seci te poslužiti.

Savet

Dragi moji Recepti i prijatelji,i ovu tortu sam pravila nasoj erkii za šesti roendan te svoj recept delim sa vama. Sve vas puno pozdravljam.