

## ***Torta sa mini kroasanima***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Za kvašenje kroasana:**

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

#### **Za dekoraciju:**

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

### **Priprema**

U šerpu usuti 700 ml mleka, dodati 3 kašike šećera 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 vrijuće 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 šećer sipati u šerpu i staviti na vatru (zagrejati samo koliko da bude mlako). Obruć staviti na tacnu za tortu. Kroasane umićiti u zagrejano mleko i poredati po dnu tacne.

Preko kroasana naneti fil...

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

Sutradan skinuti obruć. Nafilovati istim filom (ima dosta fila tako da ostaje i za filovanje cele torte). Ćokoladu 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 Ćerki?i za šesti rođendan te svoj recept delim sa vama. Sve vas puno pozdravljam.