

Menaž tortica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa
- **100 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** arome ruma
- **3 rebracokolade**
- **oko 100 ml** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **12 kašika** šecera
- **120 g** maslaca
- **100 g** margarina
- **150 g** šlaga
- **3 rebracokolade**
- **1 l** mleka

Priprema

Pomešajte mleveni keks i orahe, dodajte aromu ruma, sto grama otopljenog margarina, tri rebra rendane cokolade, i mleka koliko je dovoljno od onih sto mililitara da napravite koricu. Utisnite je u kalup obložen pek papirom.

Razmutite pudinge sa 12 kašika šecera u 100 ml mleka od onog litra ostatak stavite da prokljuca i zakuvajete, pa kad sklonite sa šporeta stavite maslac i mešajte da se istopi. Stavite preko korice. Umutite šlag. Odozgo narendajte cokoladu. Najbrže poslastica sa cokoladom.

Savet

Prijatno. Ako hoete slau koricu dodajte malo prah šeera.