

*Torta sa *7 days* kroasanima i Eurokremom*



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 l mleka
- 15 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 12 kašika brašna
- 1,5 margarin
- 250 g šecera u prahu
- 150 g crne cokolade za kuvanje
- 450 g mlevene Plazme
- gazirani sok od pomorandže
- 300 g šlag krema
- "7 days" kroasani sa cokoladom (2 velika pakovanja ili 6 malih)
- 200 g eurokrema

Priprema

U 1.5 l mleka dodati 15 kašika šecera, 2 pudinga od vanile i 12 kašika brašna. Dobro skuvati, da bude BAŠ gusto, kako bi torta stajala.

Kada se skroz ohladi, dodati 1.5 umucen margarin sa šecerom u prahu. Bitno je da bude potpuno hladan pre dodavanja margarina i prah šecera, tako da je dobro skuvati ga vece ranije. Fil podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu.

Plazmu natopiti sokom i oblikovat koru, ni previše retku ni previše suhu. Može se ucvrstiti po potrebi uz pola umucenog margarina.

Režiati sledecim redom: 1. kora od Plazme 2. žuti fil 3. kroasani natopljeni sokom 4. crni fil 5. eurokrem (otopiti i preliti) 6. šlag krem.

Torta je dovoljna i za veliki broj ljudi, jer obicno može da se pojede samo 1 parce. :) Uzivajte!