

Pesak torta posna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l vode
- **5 kesica** pudinga od vanile
- **12 kašika** šecera
- **1** margarin
- **1 kašik** gustina
- **250 g** šecera u prahu
- **200 g** oraša mlevenih
- **200 g** kokosa
- **200 g** plazme
- **200 g** šlaga

Priprema

1,2 l vode sa šecerom staviti na ringlu. U 300 ml vode pomešati puding i gustin. Kada vode pocne da vri sipati puding i mešati dok se ne zgusne. Ukuvan puding staviti na hlaenje.

Ohlaen puding umutiti sa omekšalim margarinom i šecerom u prahu. Podeliti ga na 3 dela. U 1 deo pomešati mlevenu plazmu. U 2 pomešati kokos, a u 3 pomešati mlevene orahe.

Na tacnu rasporediti deo sa mlevenom plazmom, pa sa kokosom i poslednji deo sa orasima. Umutiti 200 g šlaga sa oko 150 ml kisele vode i ukasiti tortu.

Savet

Ukusna i brza torta.