

Posna Pesak torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l vode
- **6 kesica** pudinga od vanile
- **500 g** šecera
- **1** margarin
- **3 kesice** vanilin šecera
- **300 g** mlevene posne plazme
- **300 g** kokosa
- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** šlaga

Priprema

U pola litre vode izmutiti puding i šecer, a zatim dodati u preostalu vodu i kuvati dok se ne zgusne. Kad se ohladi ubaciti margarin i mešati dok se potpuno ne otopi i sjedini. Masu podeliti na tri jednaka dela.

U prvi deo umutiti vanilin šecer i mlevenu plazmu.

U drugi deo umutiti kokos i vanilin šecer.

U treci deo umutiti mlevene orahe i vanilin šecer.

Re?ati slojeve po redu kako je napisano: mlevena plazma, kokos pa fil od oraha i na kraju šlag. :)

Savet