

Torta sa kandiranim vocem



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**keksa sa cokoladom
- **6 dl**mleka
- **6 kašika**brašna
- **4 kašike**šecera
- **250 g**putera
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**kandiranog ananasa
- **100 g**kandirane papaje
- **50 g**kandirane pomele
- **2,5 dl**hladne mineralne vode
- **malosoka** po izboru
- **150 g**mleka u prahu

Priprema

U odgovarajucu posudu sipati 5 dl mleka i staviti da se kuva. Sjediniti brašno sa šecerom i preostalim mlekom. Izmešati i sipati u mleko koje vri pa mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti puter sa šecerom u prahu dodati mleko u prahu i dobro promešati. Sjediniti sa ohlaenim kremom. Dodati kandirano voce i izmešati. Umutiti cvrst šlag sa hladnom mineralnom vodom. U pleh poreati keks natopljen sokom, preko naneti fil, a potom šlag. Dekorisati po želji.

Savet