

Nepecena Munchmallow torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **350** gmlevene plazme
- **po potrebi** mleko

Fil:

- **1 l.**mleka
- **10 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **1 veka i 1 manja kutija**munchmallow keksa

Dekoracija:

- **100 g**cokolade
- **80 ml**slatke pavlake

Priprema

Kora: Keksu postepeno dodavati mleko da se dobije kompaktna smesa pogodna za oblikovanje kore.

Pripremljenu smesu utisnuti u kalup.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa prah šećerom pa ga sjediniti sa ohlaženim filom.

Penasti deo munchmallow-a odvojiti od keksica pa keksice izmrviti. Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati izmrvljene keksice munchmallow-a.

Filovanje: Na koru naneti fil sa keksicama.

Poređati penasti deo munchmallow-a.

Zatim naneti drugi deo fila.

Zagrejati slatku pavlaku zatim joj dodati cokoladu i mešati da se cokolada otopi pa preliteri tortu. Ukrasiti po želji.

Savet