

## Mozaik torta (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700 ml** mleka
- **8 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **1 kašika** gustina
- **1 čaša** čokoladne glazure
- **125 g** margarina
- **200 g** plazme
- **150 g** jafa keksa
- **200 g** šlaga
- **50 g** čendane čokolade

### Priprema

Puding i gustin razmutiti u 200 ml mleka, a ostatak, zajedno sa šećerom, staviti da se zagreje. U provrelo mleko dodati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta, dodati margarin i čokoladnu glazuru i mešati da se sve lepo sjedini.

Zatim dodati lomljen plazma keks.

U okrugli kalup rasporediti polovinu smese...

.. .zatim pore?ati jafa keks...

...pa ostatak fila. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Premazati šlagom i posuti rendanom cokoladom.

## **Savet**