

Mozaik torta (5)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 ml mleka**
- **8 kašika šecera**
- **2 kesice pudinga od cokolade**
- **1 kašika gustina**
- **1 čaša cokoladne glazure**
- **125 g margarina**
- **200 g plazme**
- **150 g jafa keksa**
- **200 g šlagi**
- **50 g rendane cokolade**

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 cokoladnu glazuru i mešati da se sve lepo sjedini.

Zatim dodati lomljen plazma keks.

U okrugli kalup rasporediti polovinu smese...

.. .zatim poreati jafa keks...

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

Savet