

Sevendejs torta



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g petit ber keksa
- 200 g pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 1 margarin
- 100 g prah šecera
- 100 g cokolade
- 6 kesica sevendajs kroasana (3 od vanile, 3 od cokolade), ili po jedna veća kesa
- 200 g euro krema
- 300 g šlag krema

Priprema

Petit ber keks natopiti mlekom i poredjati na tacnu predhodno podmazanu uljem. Ja umesto keksa ispecem obicnu koricu.

Skuvati mleko sa 200 g šecera dodati razmucen puding, ostaviti da se ohladi. U ohladjen fil dodati umucen margarin sa prah šecerom. To dobro sjediniti. Od toga odvojiti $\frac{1}{3}$ fila i u to dodati otopljenu i malo prohladjenu cokoladu.

Na keks odnosno koru staviti crni fil pa naizmenicno poredjati kroosane, jedan vanila, jedan cokolada, preko kroosana staviti žuti fil, preko žutog fila euro krem. Preko torte staviti umucen krem šlag i ukrasiti po želji.

Torta je ekstra i lako se pravi.