

Medene kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (4 komada) medenih korica**
- **1 l mleka**
- **8 kašika šecera**
- **3 kesice (120g) pudinga sa ukusom slatke pavlake**
- **1 kašika gustina**
- **250 g maslaca/margarina**
- **300 g malina**

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti u 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i kad se dobro ohladi na sobnoj temperaturi, izmiksati sa umucenim maslacem/margarinom.

Fil podeliti na 6 delova i filovati tortu na sledeći nacin. Prvu koru staviti na tacnu, premazati filom, rasporediti maline (polovinu ukupne kolicine), zatim drugoj kori namazati filom donju stranu pa poklopiti maline. Premazati i gornju stranu druge kore i preko staviti trecu. Premazati filom trecu koru, rasporediti preostale maline pa cetvrtoj kori namazati donju stranu, poklopiti preko malina i namazati preostali fil sa gornje strane.

Kad se ohladi i stegne, ukrasiti po izboru, ja sam stavila malo rendane cokolade.

Uživajte u ukusu!

Savet

Sada sam pravila posnu tortu i koristila sam sojino mleko, margarin i posnu okoladu za preko.