

## Super krila



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 kesica** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **5 kesica** vanilin šecera
- **1,3** l mleka
- **100 g** bele cokolade
- **12 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **300 g** margarina
- **po ukusu** šecera u prahu
- **200 g** mlevenog lešnika
- **2 kašike** crnog dela eurokrema
- **100 g** bele cokolade
- **200 g** cokoladnih bananica
- **200 g** šlaga
- **1 pakovanje** gotovih kora

## Priprema

Litar mleka sa 12 kašika šecera i 5 kesica vanilin šecera staviti na šporet da provri. Usput pripremiti pudinge sa 2 kašike brašna i preostalih 300 ml mleka. Kada mleko provri sipati pripremljene pudinge i 100 grama bele cokolade i sve zajedno skuvati na laganoj vatri. Kada se puding ohladi, pomešati ga sa 300 grama umucenog margarina sa malo šecera u prahu. Tako dobijen fil podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati mleveni lešnik i 2 kašike crnog dela eurokrema. (može i rastopljena crna cokolada) U drugi deo dodati seckane krem bananice. U treci deo dodati narendanu belu cokoladu. Reati: kora - fil sa lešnikom - kora - fil sa bananicama - kora - fil sa belom cokoladom. Odozgo ukrasiti šlagom ili dekorisati po volji.

## **Savet**

Korice nisam natapala jer su jako mekane i sone. I deca i ljubitelji slatkog su oduševljeni ukusom, torta je lagana i nije previše slatka, a brzo se sprema.