

## ***Galete torta***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za galete:**

- **120 ml** mekog maslaca
- **60 ml** biljne masti
- **1 šolja** šećera
- **2** jajeta
- **1,5 šolja** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1/8 kašičice** soli
- **60 ml** mleka
- **60 ml** jogurta (tipa grcki)
- **1 kašičica** vanile

### **Za fil:**

- **500 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **100 g** čokolade
- **4 pune kašike** šećera
- **200 ml** slatke pavlake
- **50 g** maslaca
- **1 kašika** šećera u prahu

## Za dekoraciju:

- maloraznog voća

## Priprema

Šolja je 235 ml. U zdjelu staviti mekani maslac, biljnu mast, izmutiti mikserom, dodati šećer i mutiti, dodati prvo jedno jaje, pa mutiti, pa potom drugo jaje, pa opet izmutiti, dodati, jogurt, mleko i vanilu, mutiti mikserom, u brašno pomešati prašak za pecivo, so i sve zajedno sjediniti. Peci galete u aparatu, kod mene su srca, ali može naravno i drugi oblik, ohladiti. Malo mleka odvojiti i pomešati sa pudingom, ostatak sa šećerom staviti kuvati. Kada je provrelo, sipati puding i sve skuvati uz mešanje. Prekriti sa providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U zdjeli izmiksati maslac sa šećerom u prahu. Slatku pavlaku izmiksati u zdjeli. Okoladu sitno narendati. Ohlaeni fil izmiksati, dodati maslac izmiksani, sitno narendanu cokoladu i sve sjediniti sa šlagom. Fil sam stavljala u dresing kesu i filovala. Tortu ohladite. Na vrh dodajte voće po izboru pre služenja. Galete su odlične, torta je fina mekana. Uživajte ko napravi.

ispeci i ohladiti

fila ima dovoljno pa se može više stavljati na galete.

## Savet