

Anabela torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je

- 2 **pakovanj**apiškota
- 300 g jaffa keksa
- 200 g Petit Beure keksa
- 6 pudinga od vanile
- 1,5 l mleka
- 15 kašika šecera
- 100 g čokolade
- 100 g šlaga
- 1,5 dl mleka
- 250 g margarina
- 2 kesice vanilin šecera
- 200 g šlaga
- 3 dl mleka za šlag

Priprema

Stavite 1 litar mleka sa 15 kašika šecera na tihu vatru da provri, ostatak mleka pomešajte sa praškom za puding i ukuvajte u provrelo mleko. Kada dobijete potrebnu gustinu skinite sa vatre i ostavite da se potpuno ohladi.

Penasto umutite 250 gr margarina i to umešajte u ohlaen fil.

Posebno umutite 100 gr šlaga sa 1,5 dl mleka i to dodajte u prethodno pripremljen fil, a zatim ga podelite na dva dela.

U jedan deo stavite 100 gr otopljene cokolade, a u drugi deo stavite dve kesice vanilin šecera.

Na tacni po dnu poreajte Petit Beure keks koji ste prethodno umakali u mlako mleko.

Preko njega premažite žuti fil.

Poreajte preko žutog fila jaffa keks tako da cokoladna strana bude dole.

Preko jaffa keksa premažite cokoladni fil.

Od gore poreajte piškote koje ste prethodno umakali u mlako mleko.

Posebno umutite 200 gr šlaga sa 3 dcl mleka i premažite preko i oko torte.

Po želji od gore možete staviti glazuru od cokolade.

Savet