Brza torta sa eurokremom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kesice šlaga
- 300 g mlevenog keksa (koristila sam zlatni pek)
- 1/2 l mleka
- šecer (za pripremu pudinga nekih 5 kašika)
- 1 puding od vanile
- 1 puding od lešnika
- 2 mlecne juhu cokoladice
- 2 cokoladice juhu sa lešnikom
- 5 krem bananica
- 300 g eurokrema

Priprema

Skuvati puding (pre kuvanja pomešati vanilu i lešnik i zajedno skuvati u 1/2 l mleka). Puding staviti da se hladi, s vremena na vreme promešati da se ne uhvati korica.

Umutiti 2 šlaga i u to ubaciti mleveni keks, sjediniti i na uzanijoj tacni oblikovati donji deo (uzaniju tacnu ako koristite ovu meru jel je torta mala). Preko toga premazati eurokrem (lakše je kada je rastopljen).

U prohlaeni puding ubaciti iseckane krem bananice i cokoladice i to polako premazati na tortu preko krema.

Umutiti dva šlaga i time na kraju premazati celu torticu. PRIJATNO!!!