

Torta koko plazma



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

- **1** l mleka
- **8 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga od čokolade
- **125 g** maslaca/margarina

Ostalo:

- **300 g** plazma keksa
- **100 g** čokoladnog šlag krema
- **200 ml** mleka
- **1 kesica** čokoladnih mrvica

Priprema

Puding razmutiti u 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Na tacnu staviti obruc (26cm) i poreati red plazma keksa. Keks se može utopiti malo u mleko ili čokoladno mleko, ali i ne mora.

Preko keksa sipati puding (polovinu ukupne količine) pa poreati još red plazma keksa.

Završiti preostalim pudingom.

Staviti na hladno da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Umutiti cokoladni šlag krem sa mlekom i ukasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet