

?okoladna puding tortica sa piškotama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** piškota

Fil:

- **2 kesice** pudinga od cokolade
- **500 ml** mleka
- **100 g** cokolade
- **150 g** margarina
- **150 g** šecera u prahu

Za ukrašavanje:

- **200 g** šlag krem + mleko za mucenje

Priprema

Puding razmutiti u 200ml mleka, pa lepo sjediniti. Ostatak mleka staviti da provri pa skuvati puding. U topao fil dodati cokoladu i mešati da se istopi. Ostavite fil da se ohladi. Margarin penasto umutite sa šecerom u prahu pa sjedinite sa ohlaženim pudingom i dobro umutite mikserom. U hladno mleko kvasiti piškote i re?atii u kalup sa obrucem. Za re?anje sa strane piškote podeliti na pola. Preko sipati krem i odozgo umuceni šlag.

Savet