

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 ukrasavanje:

- **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 ohlaenim pudingom i dobro umutite mikserom. U hladno mleko kvasiti piškote i reatii u kalup sa obrucem. Za reanje sa strane piškote podeliti na pola. Preko sipati krem i odozgo umuceni šlag.

Savet