

Pijesak torta na moj nacin



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4pudinga od vanile
- 500 mlmleka
- 2pudinga od cokolade
- 2šlaga
- 300 gmlevenog keksa
- 300 gkokosa
- 300 gmlevenih oraha
- 250 gmargarina
- cokoladne mrvice za ukas
- 1,5 lmleka
- 300 gšecera

Priprema

1,5 l mleka staviti da provri i dodati 200 gr šecera i dodati puding od vanilem Kada se zgusne skloniti da se ohladi. Staviti 500 ml mleka da provri sa 100 g secera i nasuti puding od cokolade. Kada se zgusne ostaviti da se ohladi.

U cokoladni puding pomiješati mleveni keks i dodati trecinu margarina sjediniti sve fino.

Puding od vanile podijeliti na dva dijela u jedan dio staviti kokos i po dio margarina, a u drugi orahe i po dio margarina fino sjediniti.

U kalup reati prvo smjesu od keksa pa kokosa i oraha i na kraj šlag ubutati u 200 ml mleka i premazati tortu oblikovati.

Oblikovati srca i ukrasiti ih kao na slici.

Savet

Prijatno