

Srce torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3kupovne kore
- Fil I:
- **800 ml**mleka
- **12 kašika**šecera
- 2pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- Fil II:
- **500 ml**mleka
- **9 kašika**šecera
- **100 g**brašna
- **50 g**margarina
- Dekoracija:
- šlag
- **malom**mleka
- praline
- keks

Priprema

Fil I: 500 ml mleka staviti sa šecerom da uzavri. 200 ml mleka pomiješati sa pudingom i sjediniti. Dodati u mleko i šecer i skuhati puding. Kada se ohladi dodati margarin i sjediniti.

Fil II: 400 ml mleka pomiješati sa šećerom i staviti da uzavri. U 100 ml mleka dodati brašno, sjediniti i dodati u mleko i šećer. Skuhati fil od brašna. Skloniti da se ohladi kada se ohladi dodati margarin i ubutati.

Od kore oblikovati 3 srceta pa redjti koru pa fil II: pa odozgor rastopljenu cokoladu staviti je prije toga da se otopi.

Zatim preko drugu koru pa stviti fil I i preko cokoladu topljenu bijelu pa opet koru jednu.

Preko umutiti šlag sa malo mleka i preko staviti i glazuru. Ukoliko imate keks, praline po želji možete i jagode kao na slici.

Savet

A svaki fil stavljajte u spric i redjaj te kao pufnice prijatno