

Noblica torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kutije noblica
- 500 g margarina
- 5 pudinga od vanile
- 100 g mleka u prahu
- 6 šлага (ili slatka pavlaka)
- 200 g šecera
- 200 ml negaziranog soka od pomorandže
- 100 g mlevenih lešnika
- 1 l mleka
- 100 g cokolade za kuvanje

Priprema

U šerpu na šporetu sa 600 ml mleka, dodamo šefer. U preostalih 400 ml mleka, dodamo prašak za puding i kada mleko provri skuvamo puding. U ohlaen puding dodamo umucen margarin i izmutimo dok se masa ne sjedini. Podeliti na tri dela.

U prvi dodamo mleko u prahu.

U drugi mlevene lešnike.

U treći rendanu cokoladu.

svaku noblicu potopimo u sok sa obe strane i redjamo oblik koji želimo.

Prvo stavimo fil sa mlekom, zatim noblice, pa fil sa lešnikom, redamo još jedan red noblica, pa fil sa

cokoladom. Ja sam je ukrasila ovako, a vi po svojoj mašti :)