

## **Pesak torta (10)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 l**mleka
- **2**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1** puding sa ukusom vanile
- **1/2** margarina
- **3 kašike** šecera
- **200 gm**levenog keksa
- **150 g**kokosa
- **150 g**cokolade
- **250 g**šлага

### **Priprema**

Od litre mleka odvojiti jednu šolju i razbiti puding. Ostatak staviti da se zagreva pa kada pocne da kljuca zakuvati puding. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin sa šeceeom (ja nisam stavlja mnogo šecera i torta je bila dovoljno slatka zbog keksa, cokolade i šлага). Umucenom margarinu iz par puta dodati puding i lepo sjediniti. Posebno umuti šlag sa vodom pa dodati pudingu 4-5 kašika.

Podeliti smesu na 3 dela. U jedan dodati keks, drugi kokos i treći otopljenu cokoladu. okoladu dodati malo prohlaenu. Istim redom oblikovati smese na tacni.

Preko premazati umucenim šlagom i narendati cokoladu.

Ostaviti nekoliko sati u frižideru da se lepo ohladi i stegne pa seci i poslužiti.

### **Savet**

Brza, ukusna tortica od sastojaka koje sam imala u kui. Dodatno sam dekorisala prilikom služenja, keksom i kockicama bele okolade. :)