

Kroasan torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 gustin
- 3 šlaga
- 2 pudinga
- 1 margarin
- 100 g šecera u prahu
- 100 g cokolade za kuvanje
- 300 g plazme keksa
- 2 kese kroasan kiflice
- 300 g eurokrema
- 1 l mleka

Priprema

Od 1 l mleka odvojiti 2 dl, a ostalo mleko kuvati sa 10 kašike šecera. Preostalo mleko mutiti sa 2 pudinga i 8 kašike gustina. To dodati u prokuvalo mleko i kuvati još malo, sve zajedno dok se ne zgusne, potom skloniti da se ohladi fil.

Posebno umutiti 1 margarin sa 100 g šecera u prahu i dodati u ohledjen fil.

Fil podeliti na 2 dela i u jedan dodati 100 g otopljene crne cokolade.

Filovati: 300 g plazme redjati na poslužavnik, potom braon fil, kroasan kiflice, njih premazati eurokremom i žuti fil, ukrasiti po želji.