

Torta sa gotovim korama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** svetlih kora za tortu (3 kore)
- **1,5 l** mleka
- **10 kašika** šećera
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **250 g** margarina
- **100 g** jafa keksa
- **100-150 g** žele bombona
- **2 kašike** eurokrema

Za ukrašavanje:

- **150 g** šlaga
- **250 ml** mleka
- **1 kesica** šarenih mrvica
- roze perlice

Ostalo:

- **300 ml** mleka (za kvasenje kora)

Priprema

Puding i gustin pomešati i usuti 250 ml mleka. Dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 1250 ml mleka staviti šećer i zagrijati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi, na sobnoj temperaturi. Povremeno promešati. Kad se ohladi, izmiksati.

Margarin umutiti pa pomešati sa dobro ohlaenim pudingom. Podeliti na tri dela.

Jafa keks iseci na sitne komade.

Žele bombone sitno iseci.

U trecinu fila umesati jafu.

U drugu trecinu fila umešati žele bombone.

U trecu eurokrem.

Na tacnu staviti koru, pokvasiti je sa 100ml mleka.

Preko rasporediti fil sa jafom.

Preko staviti drugu koru, preliti je sa 100ml mleka i rasporediti fil sa žele bombonama.

Preko staviti trecu koru, preliti je sa 100ml mleka i rasporediti fil sa eurokremom. Staviti tortu u frižider da se ohladi i stegne.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu.

Savet