

Kolac - Torta *Puncheto*



težina: **lako**

za: **15** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** pudinga od vanilije
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **1 kutija** krem-bananica
- **1 čaša** soka od višanja
- **5 kašika** kokosa
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** čokolade za kuhanje
- **3 kore** (crne)

Priprema

Napraviti puding od vanilije i posebno puding od čokolade (praviti po uputama koje se nalaze na kesi za puding) - 10 minuta, i onda ostaviti da se hladi, takoer 10 minuta.

Napraviti šlag od male slatke pavlake i ostaviti da se hladi u frižider. Možete takoer dodati i kakao u šlag dok ga miksate. Smjesa treba da bude čvrsta.

U ohlaeni puding od vanilije dodati 5 žlica kokosa i izmiješati to.

Koru zaliti sa sokom od višnje tek toliko da bude malo mekahnije, ne smijete previše jer bi se kora mogla raspasti, najbolje 3 kašike soka na svaku koru.

Na prvu zalivenu koru staviti puding od vanilije i kokosa, zatim staviti drugu koru koju cete takoer zaliti sokom,

i na nju staviti tanki sloj pudinga od čokolade, poredati citave krembananice (možete ih i raspoliti da bude tanje) i po njima ostatak pudinga od čokolade. Na taj način će se krembananice učvrstiti za pudging i sa donje i sa gornje strane.

Dodati zadnju koru, zaliti je i dodati preljev od čokolade (koji ćete napraviti tako što ćete je istopiti na pari, dodati tanju krišku margarina i kašiku šećera). Na kraju ćete premazati sa šlagom.

Uživajte, dobar tek vam želim. :D

Savet

Ne smijete kore zalijevati previše, da se ne bi kora raspala.