

Enijeva zmaj torta



Sastojci

Potrebno je:

- 4 manja pakovanja piškota
- 300 g mlevene plazme
- 375 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 6 krem banana
- 150 g žele bombona
- 750 ml mleka
- 3 pudinga od vanile
- 400 g šlag pene
- 1 l fante soka

Za dekoraciju:

- 2 noblice
- 2 pakovanja šarenih cokoladnih bonbonica
- boja za šlag

Priprema

I fil: 300 g mlevene plazme, pototiti sa 2 dl fante, pa sjediniti sa 125 g margarina umucenog sa 80 g šecera u prahu, zatim dodati predhodno iseckanih 6 krem banana i 150 g žele bombona, sve dobro sjediniti.

II fil: Na pari skuvati 750 ml mleka sa 3 pudinga od vanile. Kada se skuva skloniti sa vatre, ohladiti, pa zatim dodati 250 g margarina, umucenog sa 170 g šecera u prahu i sve dobro sjediniti mikserom.

Na veci plato naređati dva pakovanja piškota u obliku zmaja, predhodno umakanih u sok fantu, zatim preko toga

staviti fil I, a preko toga polovinu fila II, zatim preostalih dva pakovanja piškota, tako?e predhodno umakanih u sok, nare?ati preko fila II, zatim preko piškoti staviti preostali deo fila II, a preko svega staviti šlag koji je cvrsto umucen i u koji je dodata zelena boja.

Za dekoraciju ociju koristila sam dve noblice, a za nos i usta cokoladne bonbonice razlicitih boja.