

# **Moja svecana torta**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 dl mleka
- 3 kašike šecera
- 1 puding od vanile
- 200 g mlevene plazme
- 50 g mravljenje plazme
- 100 g mlevenih orahe
- 100 ml gazirane vode
- 5 krem bananica
- 200 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 100 g kokosovog bršna
- ekstrat ruma (po ukusu)
- 1 kesica krem šлага

## **Priprema**

Od pripremljenog mleka odvojiti malo i rastvoriti puding. Mleko sa 3 kašike šecera staviti da provri, pa skuvati puding i ohladiti.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa dodati ohlaen puding, dobro sjediniti.

Masu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti kokos, a u drugi seckane bananice, mlevene orahe, plazmu prelivenu gaziranom vodom i par kapi ekstrata ruma.

Kolicina ruma zavisi od ukusa, ko ga koliko voli. Ali on baš daje šmek torti.

Oblikovati tamnu smesu u pravougaoni oblik, preko nje svetlu, ukrasiti šlagom.