

Brineta u Sibiru



Sastojci

Za šnit – manju tortu:

- 150 g plazma keksa
- 3 kutije mancmelou
- 4 pudinga od cokolade
- 1,5 margarin
- 2 l mleka
- 2 krem šlaga od cokolade
- 2 obicna šlaga
- 300 g eurokrema
- 200 g šlaga

Priprema

Na tacnu poreati plazmu i polako, kašikom prelivati toplim mlekom. Umutiti penasto 1,5 margarin.

Skuvati 4 pudinga, u 1 l mleka. Kada se puding skuva, skinuti sa šporeta i polako hladiti mikserom. Kada se puding potpuno ohladi, dodavati po malo u umucen margarin, uz neprestano mucenje mikserom.

Umutiti 200 g šlaga, pa dodati u fil. Dodati i 300 g eurokrema. Sjediniti.

Razdvojiti pažljivo donji deo – keks od belog dela – Mancmelou. Plazmu premazati trecinom fila, poreati donji deo manc., svaki preliti sa kašicicom toplog mleka. Premazati trecinom fila. Poreati zatim beli deo manc., i premazati ostatkom fila.

Umutiti krem šlag sa mlekom, po uputstvu, takoe i beli šlag. Tortu premazivati sa oba šlaga, asimetricno (prošarati).

Torta je predivna, kremasta i veoma ukusna. Prijatno!