

Kremasta san snova torta



Sastojci

Potrebno je:

- 3 gotova rolata od jagode
- 300 g Plazme Mlevene
- 1 margarin
- 200 g prah šecera
- 200 ml gaziranog soka
- 700 ml mleka
- 26 krem bananica
- 2 pudinga od vanile
- euro krem
- 100 g pecenog lešnika
- 1 kg voca po želji (najbolje maline)
- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Kora I: 3 rolata od jagode seci na šnite i poreati ih kao prvu koru. Premazati ih euro kremom, pa posuti 100 g izgnjecenog lešnika.

Kora II: 300 g Plazme Mlevene umutiti sa jednim margarinom, 200 g prah šecera i 200 g gaziranog soka.

Preko poreati 13 krem bananica (isecenih na pola).

Fil: U 700 ml mleka skuvati 2 pudinga od vanile. Kada se ohladi, u to dodati umucen margarin sa 200 g prah šecera i ostalih 13 krem bananica, isecenih na pola.

Preko kore staviti polovinu pripremljenog fila, na fil voce, pa preko, drugu polovinu fila.

Umutiti slatku pavlaku, pa staviti preko fila.

Pre služenja dobro ohladiti tottu.