

Kremasta posna torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora

- **300** gposne plazme
- **2** dlsok
- **1**margarin

Fil 1

- **1** Isojinog mleka
- **4**pudinga od vanile
- **1**margarin
- **250** gšecera u prahu
- **15** kašikašecer

Fil 2

- **1/2** kgvišanja
- **1/2** lvoda
- **5** kašikagustin

Priprema

Pomešati mlevenu plazmu sa sokom (jabuka, narandža...) i dodati umucen margarin. Oblikovati koru debljine 2-3 cm.

U litar mleka ukuvati pudinge sa šecerom, kad se ohladi dodati umuceni margarin.

Razmutiti gustin u hladnoj vodi, staviti višnje i pustiti da se zgusne. Preko sipati otopljenu cokoladu. Prijatno!

Savet

Sojino mleko može biti sa ukusom vanile, višnje možete pošeeriti pre ukuvavanja.