

## Šljunak torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3** kesice pudinga od vanile
- **100** g šlaga
- **250** g margarina
- **1** l mleka
- **12 kašika** šećera
- **200 g** šećera u prahu
- orah
- kokos
- žele bombone
- **100 g** čokolade

### Priprema

U 1 l mleka staviti 12 kašika šećer i u tom mleku skuvati na klasičan način 3 kesice pudinga od vanile. Kada se puding dobro ohladi u njega dodajte 250 g margarina prethodno sjedinjen sa 200 g šećer u prahu. Fil podelite na tri jednaka dela. I fil: U prvi fil staviti mlevene orahe i lepo sjediniti masu. II fil: U drugi fil dodajte kokos, takođe lepo sjedinite, i seckane žele bombone. III fil: U treći fil dodajte 100 g otopljene čokolade i lepo sjedinite. Na tacni na kojoj želite da formirate tortu najpre posolite mlevenim orasima, a zatim preko stavite I fil sa orasima, lepo poravnajte, a zatim preko narendajte malo čokolade. Preko I fila stavite drugi fil sa kokosom i žele bombonama, zatim isto preko narendajte čokoladu. Tako uraditi i sa trećim filom koji ćete staviti preko drugog fila. Naravno i tu rendati čokoladu. Preko završene torte staviti šlag i po ukusu i želji je ukasiti. Tortu staviti u frižider da se lepo stegne.

**Savet**