

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** šecera
- **200 g** šecera u prahu
- orah
- kokos
- žele bombone
- **100 g** cokolade

Priprema

U 1 l mleka staviti 12 kašika šecer i u tom mleku skuvati na klasican nacin 3 kesice pudinga od vanile. Kada se puding dobro ohladi u njega dodajte 250 g margarina prethodno sjedinjen sa 200 g šecer 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, takoe lepo sjedinite, i seckane žele bombone. III fil: U treci fil dodajte 100 g otopljene cokolade i lepo sjedinite. Na tacni na kojoj zelite da formirate tortu najpre posolite mlevenim orasima, a zatim preko stavite I fil sa orasima, lepo poravnajte, a zatim preko narendajte malo cokolade. Preko I fila stavite drugi fil sa kokosom i žele bombonama, zatim isto preko narendajte cokoladu. Tako uraditi i sa trecim filom koji cete staviti preko drugog fila. Naravno i tu rendati cokoladu. Preko završene torte staviti šlag i po ukusu i želji je ukasiti. Tortu staviti u frižider da se lepo stegne.

Savet