

## **Kroasan torta (2)**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**petir keksa
- **1 l**mlijeka
- **po 1 veliko pakovanje**7days kroasana
- od cokolade i vanile
- 2puđinga od vanije
- 1margarin
- **4 kašika**gustina
- **8 kašika**šecera
- **2**šlaga
- **100 g**cokolade za kuvanje

### **Priprema**

U litar mlijeka sipati 8 kašika šecera i skuvati 2 puđinga sa 4 kašika gustina. Kad se ohladilo dodati umuceni margarin. Fil podeliti na dva dijela. U prvi dio staviti topljenu cokoladu. Keks natopiti mlijekom i poredati na tacnu.

Sipati fil od cokolade pa preko njega reati naizmjenicno kroasane od cokolade i vanile. Preko kroasana sipati žuti fil. Na kraju gore staviti šlag.

### **Savet**

Može da se pravi – puding od okolade, a kroasani okoladni ili puding od vanile i kroasani od vanile.