

Moja rožendanska torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g piškota
- **3** kesice pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **14** komada mancmeloa
- **1** pakovanjemargarina
- **80** g milka mlečne čokolade
- **9** supenih kašika šećera

Priprema

Skuvati 3 kesice pudinga od vanile u 1 litar mleka.

Kada se puding ohladi dodati margarin. Sjediniti mikserom.

Rastopiti čokoladu.

Krem podeliti na dva dela. U prvi deo dodati istopljenu čokoladu. Sjediniti mikserom.

Piškote potapati u sok i režati na tanjir.

Preko prvog reda piškote namazati braon fil.

Zatim naređati po obodu mancmelou.

Po sredini torte poređati piškote kao na slici.

Zatim premazati žuti fil.

Zatim ponovo braon fil.

Pa ponovo piškote.

Ukrasiti šlagom.

Ukusna, laka, najviše joj se obradovao moj sin Konstantin.

Savet