

Pesak torta (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5** l mleka
- 3 pudinga od vanile
- **300 g** šecera
- **250 g** putera
- 3 vanilin šecera
- **300 g** kokosovog brašna
- **300 g** mlevene plazme
- **300 g** mlevenih pecenih lešnika ili oraha
- **100 g** čokolade za kuvanje
- šlag

Priprema

U mleko staviti šecer, kad provri zakuvati puding, dodati vanilin šecer, ostaviti da se ohladi. U hladno dodati puter, dobro izmešati mikserom i podeliti na tri dela. U jedan dodati rastopljenu čokoladu i keks, u drugi kokos i u treći mleveni orahe ili lešnike. Sipati u okrugli kalup prvo deo sa keksom, pa sa kokosom i na kraju sa orasima. Ukrasiti šlagom kad se dobro ohladi i skinete obruc sa kalupa.

Savet