Džambo torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**turskog keksa ili
- **600 g**cokoladiranog keksa
- **2 l**mleka
- **4**pudinga od vanile
- **2**pudinga od cokolade
- **2**margarina
- **500 g**šlag krema
- **200 g**mlevenog badema
- **500 g**šecera u prahu
- **100 g**suvog groža
- **100 g**eurokrema
- **100 g**rendane cokolade

Za ukrašavanje:

- **500 ml**slatke pavlake
- arome i boje po želji

Priprema

U 1 l mleka skuvati puding od vanile pa ostaviti da se hladi.

U 600 ml mleka skuvati puding od cokolade pa ostaviti da se hladi.

Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu, podeliti na dva dela pa jedan deo dodati ohlaenom pudingu od vanile, a drugi deo dodati ohladjenom pudingu od cokolade.

Fil sa pudingom od vanile podeliti na dva dela pa u jedan staviti suvo grože, a u drugi deo staviti eurokrem.

U fil sa cokoladom dodati rendanu cokoladu.

Umutiti šlag krem sa 400 ml mleka pa dodati mlevene bademe.

U veci posluzavnik na dno poreati keks.

Preko keksa sipati fil sa suvim grožem, pa 1/3 šlag krema sa mlevenim bademom.

Poreati drugi red keksa pa preko njega staviti fil sa eurokremom i drugu trecinu šlaga sa bademom.

Poreati i treci red keksa, pa fil sa cokoadom, preko staviti ostatak šlag krema sa bademom.

Tortu ukrasiti po želji.

Savet