

Parfe torta za mamin rojendan



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **500 g** plazme
- **300 g** cokolade
- **1** vanil-puding (bez kuvanja)
- **1** slatka pavlaka (za šlag)
- **200 g** putera

Priprema

U zagrejano mleko rastopiti puter i 200 -300 g cokolade (ja sam 300 g), sve malo prohladiti, pa u to izlomiti keks, mešati, ali da se ne raspadne, ohladiti.

Puding umutiti po uputstvu. Umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag.

Dno i stranice staklene cinije prekriti šlagom, pa reamo deo ohlaenog cokoladnog keksa, pa puding, te tako naizmenicno dok ne potrošimo materijal.

Na kraju ukrasiti šlagom, okolo malo žutog pudinga, diskretno posuti kakao prahom i ruža, dovoljna da parfe nacini svecanim.

Savet