

Ninina torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** maslaca/margarina
- **150 ml** soka od narandže

Za fil:

- **1 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **150 g** maslaca/margarina

I još:

- **15 komada (oko 200 g)** jafa keksa
- **250 g** malina
- **150 g** šlaga
- **300 ml** mleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks, mlevene orahe i sok, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (20x30cm), rasporediti. Staviti na kratko u frižider da se stegne.

Puding i gustin pomešati pa usuti 250 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 750 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrijati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini. Preko kore staviti fil (polovinu kolicine).

Zatim poreati jafu 3x5 komada (cokolada na dole).

Preko rasporediti maline...

...pa drugu polovinu fila.

Ostaviti da se ohladi pa skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet