

Galete torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za galete:

- **120 ml**mekog maslaca
- **60 ml**biljne masti
- **1 šolja**šecera
- **2**jajeta
- **1,5 šolja**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/8 kašica**cesoli
- **60 ml**mleka
- **60 ml**jogurta (tipa grčki)
- **1 kašicica**vanile

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **2** kesicepudinga od cokolade
- **100 g**cokolade
- **4 pune** **kašike**šecera
- **200 ml**slatke pavlake
- **50 g**maslaca
- **1 kašika**šecera u prahu

Za dekoraciju:

- maloraznog voca

Preparacija

Šolja je 235 ml. U zdelu staviti mekani maslac, biljnu mast, izmutiti mikserom, dodati šefer i mutiti, dodati prvo jedno jaje, pa mutiti, pa potom drugo jaje, pa opet izmutiti, dodati, jogurt, mleko i vanilu, mutiti mikserom, u brašno pomešati prašak za pecivo, so i sve zajedno sjediniti. Peci galete u aparatu, kod mene su srca, ali može naravno i drugi oblik, ohladiti. Malo mleka odvojiti i pomešati sa pudingom, ostatak sa šeferom staviti kuvati. Kada je provrelo, sipati puding i sve skuvati uz mešanje. Prekriti sa providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U zdeli izmiksati maslac sa šeferom u prahu. Slatku pavlaku izmiksati u zdeli. okoladu sitno narendati. Ohlaenji fil izmiksati, dodati maslac izmiksan, sitno narendanu cokoladu i sve sjediniti sa šlagom. Fil sam stavljava u dresing kesu i filovala. Tortu ohladite. Na vrh dodajte voce po izboru pre služenja. Galete su odlicne, torta je fina mekana. Uživajte ko napravi.

ispeci i ohladiti

fila ima dovoljno pa se može više stavljati na galete.

Savet