Torta slatka bašta



Sastojci

Kora:

- 800 g keksa (proizvoac po želji)

Fil I:

- 1,5 l mleka
- 4 pudinga od vanile
- 4 kašike šecera
- 200 g margarina
- 200 g bele cokolade

Fil II:

- 4 kašike šecera
- 6 dl vode
- 1 tegla kompota od kajsije (ili breskve)
- 2 pudinga od kajsije
- 50 g margarina

Dekoracija:

- 100 g crne cokolade
- šlag
- figurice od žele bonbona (za dekoraciju)

Priprema

Skuvati puding od 1,5 l mleka, 4 pudinga od vanile i 4 kašike šecera. U prohlaeno dodati umucen margarina (200 g) i izrendati 200 g bele cokolade.

Skuvati 6 dl vode sa 4 kašike šecera i 2 pudinga od kajsije i dodati voce. U prohlaeno, umešati umucen margarina (50 g).

Na tacni poreati red keksa, fil od voca, keks, 1/3 žutog fila, keks, 1/3 fila, keks i premazati sve sa ostatkom fila.

Otopiti crnu cokoladu sa malo ulja i preliti preko torte. Ukrasiti tortu sa šlagom.

Za figurice mesite žele bonbone, uz postepeno dodavanje šecera u prahu.

Kada dobijete masu kao plastelin, pravite razne oblike: puža, šargarepice, cvece, kupus, zeke,...