

Torta sa puslicama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 velika kutija** piškota
- **2 kes** puslica
- **5** pudinga od vanile
- **500 g** šecera
- **1 l** mleka
- **2** margarina
- **400 g** čokolade
- **100 g** krem šlaga

Priprema

Rastopiti 200 g čokolade utopiti puslice i staviti na foliju u zamrzivac da se stegnu onda piškote utopiti u mleko i reati na ` poslužavnik onda preko fil.

Fil 1 l mleko 500 g šecera da prokuva malo od mleka odvojiti i razmutiti 5 pudinga i sipati u prethodno mleko kada je gotov staviti da se ohladi onda umutiti sa mikserom 2 margarina onda podeliti na 2 jednaka dela u 1 staviti 200 g čokolade, a 2 ostaje žuti onda filovati tortu piškote - žuti - fil - puslice - crni fil - šlag krem.

Savet

Super je.