

Medena torta

Torta po mom ukusu!

1 Rastopiti 200 g cokolade sa 1 margarinom, premazati korice i ostaviti da se osuse.

2

3

4 Krema: Prokuvati mleko, dodati secer i skuvati puding. Umutiti 1 margarin, dodati keks i lesnike i spojiti sa ohladjenim pudingom.

5 Umutiti slag sa 3 dl mleka.

6

7

8 Istopiti 100 g cokolade sa 4 kasike ulja.

9

10

Sastojci:

medenih korica 1 pakovanje
cokolade za kuvanje 300 g
margarina 2
mleka 1 l
secera 150 g
pudinga od vanile 3 kom.
mlevene plazme 150 g
pecenog, mlevenog lesnika 100 g
slaga 500 g
ulja 4 kasike

11 Na prvu koru naneti kremu,pa slag i tim redom slagati dok se sve ne utrosi.

12

13

14 Tortu preliteri otopljenom cokoladom i ukrasiti slagom.

Napomena:

Za posnu varijantu,umesto mleka puding skuvati na vodi,a umesto mlevene plazme dodati 250 g sojinog mleka u prahu.