

# Pesak torta

Kremasta torta koja se ne peče.

16 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

1 litar mleka  
300 g šećera  
4 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile  
250 g margarina  
200 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače  
200 g kokosovog brašna  
200 g oraha mlevenih

### Potrebno za ukrašavanje:

100 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake  
200 ml mleka

## Priprema:

Prema uputstvu sa pakovanja, pripremiti 4 pudinga sa ukusom vanile sa 1 l mleka i 300 g šećera. Puding ohladiti uz povremeno mešanje. U dubljoj posudi penasto umutiti 250 g margarina, pa postepeno dodavati ohlađen puding, uz mešanje. Dobijenu smešu podeliti na 3 jednaka dela. - u 1. deo dodati 200 g mlevenog keksa; - u 2. deo dodati 200 g kokosovog brašna; - u 3. deo dodati 200 g mlevenih oraha. Okrugli kalup prečnika 26 cm obložiti papirom za pečenje pa sipati 1. deo sa keksom i ravnomerno ga rasporediti i staviti u frižider. Naneti 2. deo sa kokosovim brašnom preko prethodnog i ravnomerno ga rasporediti. Pažljivo i ravnomerno naneti 3. deo od mlevenih oraha, pa vratiti tortu u frižider da se dobro stegne (najbolje do sutradan).

## Ukrašavanje:

Umutiti 100 g šlag krema sa ukusom slatke pavlake sa 200 ml mleka i ukrasiti tortu sa svih strana.