

Torta „Medeno srce“

Sastojci:

400 gr keksa (najbolje „Petit beurre“ ili neki drugi sličnog oblika)

1 l fante

8 kašika šećera

250 gr margarina

4 kesice pudinga od vanile

450 gr keksa „Medeno srce“

5 kašika šećera u prahu

Čokoladna glazura

Način pripreme:

Keks čokoladno srce izbosti čačkalicom i potopiti u 200 ml fante.

U 800 ml fante skuvati puding od vanile sa 8 kašika šećera.

Kad se ohladi sjediniti sa umućenim margarinom i šećerom u prahu.

Ređati keks pa medeno srce, pa fil i tako do kraja.

Prečiti čokoladom.

Umesto margarina možete da umutite slatku pavlaku bez šećera i dodate u puding.

Ova druga varijanta je još ukusnija.

www.raditeodkuce.com