

Milka Torta

Milka torta od Milka cokolada, ukusna i bogata

1 Kora: Ulupati 7 belanacam,200gr secera,100gr samlevenih lesnika i 1 kasiku brasna. peci 15minuta na 170 stepeni u zagreanoj rerni.tako ukupno 3 Kore.

2

3

4 Fil: skuvati 1l mleka, 3 pudinga od vanilije,6 kasika brasna,100gr secera i 21 zumance.Kad se ohladi dodati 250gr margarina i 2 slaga.

5

6

7 Fil podelit na 2 dela. u jedan deo stavit 300gr otopljene cokolade *milka sa lesnikom* a u drugi deo 300gr bele milka cokolade.

8



Sastojci:

jaje 21
secera 200 g
samlevenih lesnika 100 g
brasna 1 kasika + 6 kasika
mleka 1 l
od vanilije 3 pudinga
secera za fil I 100 g
margarina 250 g
slaga 2
Milka cokolade 300 g
Milka bijele cokolade 300 g

9

10 ovati ovim redom... kora- beli fil-kora

11

12

13 na vrhu treba opet fil bit...

Napomena:

ukrasit slagom