

## 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