



# Vaníliás puszedli torta

## Hozzávalók:

50 dkg puszedli  
5 dkg olvasztott vaj  
50 ml langyos tej

## A krémhez:

5 dl cukrászkrém  
1 pohár csoki puding (175 g)  
2 dkg átszitált kakaópor  
3 pohár vaníliás puding (3x175 g)

## Dekoráció:

Csoki lapok, vagy csoki forgács

## Előkészítés:

Hozzávalók kimérése  
A puszedli darálása nagyobb darabosra  
Vaj olvasztása  
A tej melegítése  
A cukrászkrém és a poharas pudingok előhűtése  
Kakaópor átszitálása  
Forma kibélelése folpackkal, plusz az aljára kerüljön még egy réteg sütőpapír, a folpackra

## A torta elkészítése:

A darált puszedlit, a vajjal és a tejjel keverd simára, majd gyúrd össze, végül pedig simítsd a tortaformába.  
Rakd be a hűtőbe, hogy a vaj megszilárduljon benne, addig készítsd el a krémeket.

## A krémek készítése:

A cukrászkrémet verd fel keményre, majd vegyél ki belőle 6-8 dkg-ot, és töltsd csillagcsöves habzsákba. Ezzel fogod a tetejét dekorálni.  
A maradék habból mérj ki 10 dkg-ot, majd öntsd hozzá a csokis pudingot, illetve az átszitált kakaóport és keverd simára. A megmaradt habhoz dolgozd hozzá a vaníliás pudingokat.

## Rétegezés:

Vedd ki a hűtőből a torta alapot, majd halmozd a tésztára a csokis krémet. Simítsd el, és rétegezd rá a vaníliás habot.  
Ha elkészült, simítsd le, majd tedd a hűtőbe egy órára.  
Hűtés után vedd ki a formából, simítsd le az oldalát egy habkártyával, majd dekoráld meg a félretett habbal, végül pedig szórd meg csoki lapokkal.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

