

Juhu torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa
- **125** gmargarina
- **125 ml**soka od jabuke ili narandže
- **2 kašike**šecera u prahu

Za fil:

- **2**pudinga vanila
- **7 dl**mleka
- **6 kašika**šecera
- **1**želatin
- **2 dl**slatke pavlake
- **5-6**juhu cokoladica sa vocnim punjenjem

Ostalo:

- **2 kesice**vanil šlag krema

Priprema

Pomešati mleveni keks, sok i omekšali margarin i šecer. Oblikovati koru. Potopiti želatin u 3 kašike vode. Skuvati puding na uobicajeni nacin, u topao puding dodati želatin. Promešati i ostaviti da se ohladi. Izrendati 5 cokoladica. Umutiti 2 dl slatke pavlake. Dodati pavlaku u umuceni puding. Podeliti smesu na dva dela i u jedan

umešati cokoladice. Naneti na koru fil sa cokoladicama, a zatim fil bez cokoladica. Umutiti 2 kesice šlag krema i ukrasiti tortu, narendati preostalu cokoladicu.

Savet