oko plazma torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**mlevena plazma
- **125 g**margarin
- **2 dl**sok od narandže

Fil:

- **500 ml**mleka
- **2 kese**pudinga od vanile
- **5 kašika**šecera
- **100 g**euroblok cokolade
- **125 g**margarina

Ukrašavanje:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**mlecne cokolade
- **100 g**gumenih bombona

Priprema

Umutiti 1/2 margarina dodati plazmu i sok. Formirati koru u kalupu za tortu.

Puding skuvati sa šecerom u mleku, skloniti sa šporeta i dok je još vruce dodati euroblok cokoladu. Mešati dok se ne rastopi. Kad se ohladi dodati umucen margarin. Staviti preko kore od plazme.

Umutiti slatku pavlaku, dodati rendanu cokoladu i ukrasiti tortu.

Savet