

## **oko torta (3)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **2** dl soka od narandže

#### **Fil:**

- **500** ml mleka
- **2** pudinga od vanile
- **5** kašika šecera
- **100** geuroblok cokolade
- **125** gmargarina
- **100** g šлага

### **Priprema**

Umutiti 1/2 margarina, dodati plazmu i sok. Formirati koru po zeljenom obliku. Puding skuvati sa šecerom u mleku i dok je još vruć dodati euroblok cokoladu. Mešati dok se ne rastopi. Kad se ohladi dodati umucen margarin, staviti preko kore od plazme. Umutiti šlag i ukrasiti tortu.

### **Savet**