

oko torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **2 dl** soka od narandže

Fil:

- **500 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **5 kašika** šećera
- **100 g** euroblok čokolade
- **125 g** margarina
- **100 g** šlaga

Priprema

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

Savet