

## *oko torta (3)*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **300** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **2** dlsoka od narandže

### **Fil:**

- **500** mlmleka
- **2**pudinga od vanile
- **5** kašikašecera
- **100** geuroblok cokolade
- **125** gmargarina
- **100** gšlaga

## **Priprema**

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

## **Savet**