

****Studentska* torta***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za tortu:

- **300 g** keksa
- **150 g** bebi-piškota
- 3 pudinga od čokolade
- 1 l mleka
- **100 g** čokolade za kuvanje
- 2 vanilin-šecera
- **100 ml** ulupane slatke pavlake
- 3 narandže
- **50 g** margarina
- **6 kašika** šecera

Priprema

Keks i piškote izlomiti na parčad i staviti u posudu. Narandže oljuštiti, iseci na komadice pa i njih staviti u posudu. Od litre mleka odvojiti 2 dl i razmutiti puding od čokolade. Ostatak mleka pomešati sa šecerima i margarinom i staviti da se kuva. Dodati i čokoladu i otopiti. Zakuvati puding na uobičajen način i jedan deo preliti preko keksa. Ostatak prohladiti, pa dodati ulupanu slatku pavlaku i promešati. Dodati u posudu, lepo sjediniti, pa formirati tortu na tacni. Ohladiti dobro pre služenja i posuti rendanom čokoladom.

Savet