

Liker-plazma torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog plazma keksa
- **100** gmargarina
- **2** kašikekakao
- **50** mlsoka od pomorandži
- **2** kesicevanilin šecera

Fil I:

- **250** mlmleka
- **100** gšecera
- 1pudinga od cokolade
- **125** gmargarina
- **20** mllikera od cokolade

Fil II:

- **300** mlslatke pavlake
- **100** gšecera u prahu

Priprema

Mlevenu plazmu pomešati sa rastopljenim margarinom, kakaom i sokom.

Dobro sjediniti pa smesom obložite dno kalupa po želji.

Mleko i šećer staviti da se kuva, a puding razmutiti sa nekoliko kašika hladnog mleka.

Kad mleko pocne da vri, dodati razmucen puding pa kuvati dok puding ne zgusne. Ostaviti da se prohladi pa dodati liker i umuceni margarin. Sjediniti sastojke pa ravnomerно rasporediti po kori od keksa.

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu pa premazati celu tortu.

Ukrasiti po želji.

Savet