

## Liker-plazma torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **100 g** margarina
- **2 kašike** kakao
- **50 ml** soka od pomorandži
- **2 kesice** vanilin šecera

### Fil I:

- **250 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **1** pudinga od čokolade
- **125 g** margarina
- **20 ml** likera od čokolade

### Fil II:

- **300 ml** slatke pavlake
- **100 g** šecera 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 ravnomerno rasporediti po kori od keksa.

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

Ukrasiti po želji.

**Savet**