Joker torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **600 g**mlevene plazme
- **200 ml**soka od narandže
- **200 g**margarina

Fil:

- **1 l**mleka
- **4 kesica**puding vanila
- **200 g**mleka u prahu
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **16 kašika**šecera
- **300 g**šlaga

Priprema

Pomesati mlevenu plazmu, sok od narandze, i istopljeni margarin i umesiti. Formiramo koru i ostavimo da se lepo ohladi. Fil: U 800ml mleka dodamo 16 kašika šecera i stavimo da provri, puding razmitimo u 200ml mleka i ukuvamo. Kada je ukuvano sklonimo sa vatre i ostavimo da se ohladi skroz. Kad je ohlaeno dodamo 250 g umucenog margarina i sve lepo sjedinimo mikserom. U ovu kremu dodajemo 100 g mleka u prahu i opet umutimo jedno 5 minuta. Ovaj fil podelimo na dva dela. U jedan deo dodamo otopljenu cokoladu, i 100 g mleka u prahu i umutimo miksetim. U žuti fil možete po želji dodati iseckane krem bananice. Filujemo kora plazma, žuti fil, cokoladni fil, na kraju tortu ukrasimo šlagom.

Savet

Ako volite baš slatku tortu u margarin možete dodati 200 g šeera u prahu.