

Posna pesak torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l soka od narandže
- **4** kesice pudinga od vanile
- **2** kaše šecera
- 2 margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevenog posnog plazma keksa
- **200 g** mlevenih lešnika
- **200 ml** čokoladne glazure

Priprema

Skuvati puding od 1 l soka od narandže, 2 kaše šecera i 4 kesice praha pudinga. Ostaviti da se ohladi. U ohlaen puding dodati 2 margarina sa sobne temperature, pa umutiti.

Fil podeliti na 3 jednaka dela. U jedan dodati plazmu, u drugi mlevene lešnike, a u treci otopljenu čokoladnu glazuru.

Prvo izruciti fil sa keksom na pleh i rukama oblikovati po želji, preko njega izruciti fil sa čokoladom, pa opet oblikovati rukama, i na kraju fil sa lešnicima.

Poravnati tortu, pa je posuti mlevenim ili sitno seckanim lešnicima.

Savet

Tortu možete preliti i okoladnom glazurom.