

oko malina torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 gmlevenog keksa**
- **250 gmargarina**
- **1 kašikakakao**
- **50 mlgaziranog soka**
- **700 mlmleka**
- **2 komadapuding od cokolade**
- **6 kašikašecera**
- **200 gmalina**
- **200 gcokolade**
- **200 mlslatke pavlake**
- **50 gšлага**

Priprema

Izmešati mleveni keks i kakao, dodati 100 g rastopljenog margarina i uz neprestano mešanje postepeno ulivati gazirani sok.

Pripremljenu smesu naneti u okrugli kalup fi 26i prstima oblikovati koru. Staviti 600 ml mleka da se kuva zajedno sa šecerom, a u preostalih 100 ml mleka razmutiti puding.

U kipuce mleko ulti razmucenu smesu i mešati dok se ne zgusne. Ohlaen puding sjediniti sa preostalim omekšalim margarinom.

Slatku pavlaku zagrejati do tacke kljucanja, ali voditi racuna da ne provri. Skloniti je s vatre pa u nju ubaciti izlomljenu cokoladu.

Mešati sve dok se cokolada u potpunosti ne sjedini s vrucom pavlakom. Poreati maline preko kore od keksa, a zatim preko njih raporediti umucen fil.

Otopljenu cokoladu u slatkoj pavlaci ostaviti da odstoji na hladnom 15 minuta, a zatim je preliti preko fila.

Sve staviti u frižider da se dobro stegne najbolje preko noci, a sutra dan skinuti obruc.

Tortu dekorisati umucenim šlagom.

Savet