

Torta *Decija radost*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za fil 1:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- 2 manja soka od pomorandže
- **100 g** gotopljene čokolade
- **125 g** margarina sa ukusom slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu

Fil 2:

- **250 g** mlevenih oraha
- 2 šoljice mleka
- 2 vanilin šećera
- **125 g** margarina sa ukusom slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu

Fil 3:

- 2 pudinga od vanile
- **500 ml** mleka
- **250 g** margarina sa ukusom slatke pavlake
- **250 g** šećera u prahu

Za ukrašavanje:

- 2šlag kreme

Priprema

Preliti mleveni keks sokom od pomorandže.

Staviti 2 šoljice mleka sa vanilin šećerom da zavri, pa dodati 200 g mlevenih oraha, promešati i skloniti sa vatre da se hladi. U 1/2 l mleka skuvati puding pa ostaviti da se hladi. Umutiti penasto 500 g margarina sa 400 g šećera u prahu, pa masu podeliti na 2 dela.

Jednu polovinu umutiti sa skoro hladnim pudingom od vanile. Drugu polovinu podeliti na pola, pa u jedan deo dodati poparene orahe, a u drugi deo dodati otopljenu čokoladu i natopljen keks.

Od fila sa čokoladom formirati prvi sloj torte, zatim deo sa orasima i na kraju krem sa pudingom.

Tortu odozgo ukasiti šlagom po želji.

Savet