

Juhu torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa
- **125 g** margarina
- **125 ml** soka od jabuke ili narandže
- **2 kašike** šećera u prahu

Za fil:

- **2** pudinga vanila
- **7 dl** mleka
- **6 kašika** šećera
- **1** želatin
- **2 dl** slatke pavlake
- **5-6** juhu cokoladica sa voćnim punjenjem

Ostalo:

- **2 kesice** vanil šlag krema

Priprema

Pomešati mleveni keks, sok i omekšali margarin i šećer. Oblikovati koru. Potopiti želatin u 3 kašike vode. Skuvati puding na uobičajeni način, u topao puding dodati želatin. Promešati i ostaviti da se ohladi. Izrendati 5 cokoladica. Umutiti 2 dl slatke pavlake. Dodati pavlaku u umućeni puding. Podeliti smesu na dva dela i u jedan

umešati cokoladice. Naneti na koru fil sa cokoladicama, a zatim fil bez cokoladica. Umutiti 2 kesice šlag krema i ukasiti tortu, narendati preostalu cokoladicu.

Savet