

oko plazma torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevena plazma
- **125 g** margarin
- **2 d** sok od narandže

Fil:

- **500 ml** mleka
- **2 k** esepudinga od vanile
- **5 k** ašikašecera
- **100 g** euroblok cokolade
- **125 g** margarina

Ukrašavanje:

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** mlečne cokolade
- **100 g** gumenih bombona

Priprema

Umutiti 1/2 margarina dodati plazmu i sok. Formirati koru u kalupu za tortu.

Puding skuvati sa šećerom u mleku, skloniti sa šporeta i dok je još vruće dodati euroblok čokoladu. Mešati dok se ne rastopi. Kad se ohladi dodati umućen margarin. Staviti preko kore od plazme.

Umutiti slatku pavlaku, dodati rendanu čokoladu i ukasiti tortu.

Savet