

Jupi torta (2)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mlevenog plazma keksa
- **250+200 g** margarina
- **1** jaje
- **2** žumanca
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** mlevenih oraha
- **2 dl** soka od narandže
- **4** pudinga od čokolade
- **1 l** mleka
- **6 kašika** šećera
- **200 g** čokolade
- **250 g** šlaga

Priprema

Jaja, žumanca i šećer (200 g) skuvati na pari. Keks i orahe prekriti sa sokom. Margarin (250 g) penasto umutiti. Sve spojiti. Oblikovati koru. Za fil: umutiti puding, šećer i 2 dl mleka. Sve zakuvati u preostalo zagrejano mleko. U vruće dodati čokoladu. Ostaviti da se ohladi i dodati umućeni margarin. Fil naneti preko keksa. Dekorirati tortu umućenim šlagom.

Savet