

## **?oko torta (3)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **2 dlsoka** od narandže

#### **Fil:**

- **500 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **5 kašika** šećera
- **100 g** euroblok čokolade
- **125 g** margarina
- **100 g** šlaga

### **Priprema**

Umutiti 1/2 margarina, dodati plazmu i sok. Formirati koru po željenom obliku. Puding skuvati sa šećerom u mleku i dok je još vruć dodati euroblok čokoladu. Mešati dok se ne rastopi. Kad se ohladi dodati umućen margarin, staviti preko kore od plazme. Umutiti šlag i ukasiti tortu.

### **Savet**