

## ***Noblica torta***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**noblica keksa
- **4 kesice**pudinga od cokolade
- **1 l**mleka
- **11 kašika**šecera
- **1**margarin
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **100 g**mleka u prahu

### **Priprema**

Nobllice umocimo u gaziran sok od narandže da se natopi i reati na tacnu sa rupom na gore. U l mleka skuvati pudinge i šecer. Kad se ohladi dodamo izmucen margarin sa šecerom u prahu. Podelimo na dva dela: 1.deo - dodamo istopljenu cokoladu, 2.deo -dodamo mleko u prahu. Filujemo: noblice - 1.deo fila - noblice - 2.deo fila - gore može šlag ili glazura.

### **Savet**