

Bajadera torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **150** gmlevene plazme
- **300** gmlevene bevite
- **125** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **1,5** dlsoka od narandže
- **100** gcokolade

Za I fil:

- **300** gmlevenog lešnika
- **100** gcokolade
- **125** gšecera u prahu
- **125** gmargarina
- **1** dlvrelog mleka

Za II fil:

- **2** kesicepudinga od vanile
- **5** dlmleka
- **2** dlslatke pavlake

- 125 g šecera

Za ukrašavanje:

- 3 dl slatke pavlake

Priprema

Za koru: Umutite šećer i margarin, keks prelijte sa sokom i dodajte otopljenu čokoladu. Sve pomešajte i oblikujte koru. Za I fil: Mlevene lešnike poparite sa vrećim mlekom. Kada se ohladi, dodajte penasto umućeni šećer i margarin. Rasporedite preko keksa. Za II fil: Skuvajte puding. U prohladen dodajte šećer u prahu i 2 dl prethodno ulupane pavlake. Tortu dekorirate preostalim slatkim pavlakom. Vreme pripreme 20 minuta. Vi ako želite smanjite količinu keksa, ja uvek stavim više zato što svi volimo, a svaki fil probajte, pa ukoliko vam nije dovoljno slatko vi zasladite sa još šećera u prahu. Tortu ostavite da se dobro ohladi, najbolje preko noći u frižideru i uživajte.

Savet

Brzo, lako, ukusno.