

## **Puding tortice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 gm**levene plazme
- **125 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **100 m**lsoka od narandže
- **1 dl**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1 kesica**pudinga od cokolade

### **Priprema**

Puding spremi po uputstvu sa kesice i sipati u silikonske modlice ili neke druge odgovarajuće cinije. Umutiti mikserom margarin i šefer pa dodati plazmu. Promešati, zatim sipati sok i mešati dok se smesa ne izjednaci. Izmeu dve kese smesu od plazme oklagijom razvuci, zatim izvaditi krugove koji ce biti 3-4 cm širi od modli u kojima se nalazi puding. Na svaki krug staviti ohlaen puding koji smo prethodno izvadili iz modli. **Moja Kravica Kuhinjica slatkou pavlaku** umutiti i ukrasiti tortice.

### **Savet**