

okoladna torta (14)



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 duplo pakovanje** jafa keksa
- **1 duplo pakovanje** piškota
- **600 g** mlevene plazme
- **400 ml** soka od narandže
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **1 l** mleka
- **5 kesice** pudinga od vanile
- **15 kašika** šećera

Za dekoraciju:

- **200 g** čokoladnih bombona
- **200 g** šarenih bombona
- **100 g** kandiranog voća
- **malo** žele bombona
- **malo** suvog grozdža
- **malo** brusnice

Priprema

U mleko staviti šećer i zakuvati pudinge. Ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje, da se ne napravi korica. Za to vreme umutiti margarin sa šećerom u prahu. Spojiti oba fila. Umutiti kramasto.

Plazmu pokvasiti sokom od narandže i od te smese napraviti koru. Preko kore staviti trecinu fila od pudinga. Jafu umociti u mleko i poreati na puding. Zatim staviti oper fil sa pudingom. Onda poreati piškote pokvašene mlekom. Na kraju dodati ostatak fila sa pudingom.

Tortu dekorisati po želji cokoladnim i šarenim bombonama i kandiranim vocem.

Savet

Torta se brzo pravi, veoma je ukusna i nema ko je ne voli.