

Oreo torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- **1 pakovanje** cokoladne smese za tortu
- (chocolate cake mix)
- **3** jajeta
- **300 ml** vode
- **100 ml** ulja

Fil:

- **220 g** krem sira
- **300 ml** slatke pavlake
- **150 g** šecera
- **14** oreo keksica

Dekoracija:

- **50 g** putera
- **150 g** čokolade

Priprema

Pec zagrijati na 180 stepeni. Izmutite jaja, ulje i vodu. Dodajte smesu za koru (chocolate cake mix) pa izmutite. Ne treba vam mikser, možete mutiti žicom ili viljuškom.

Testo istresti u kalup obložen pek papirom i peci dok kora ne bude gotova. Gotovu koru dobro ohladiti i preseći na 2 dela.

Krem sir omekšajte pa izmutite sa šećerom. Izmutite posebno slatku pavlaku pa dodajte krem sir. Oreo keks izlomite, a dodajte kremi, zatim lagano izmešajte.

Svu kremu istresite na prvu koru, pa prekrijte drugom korom. Na pari otopite puter i čokoladu, pa istresite na gornjoj kori i fino rasporedite. Pre serviranja ostavite u frižideru par sati da se torta ohladi kako bi se lakše sekla.

Savet

E ovako ja sam umesto chocolate cake mix koristila mleveni keks (oko 300 g) pošto ovo nisam mogla da nađem, a krem sir ide običan znači najobiniji u prodavnici :D