

## **okoladna torta (33)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Kora:**

- **250** gmlevenog keksa
- **70** gmargarina
- **500** mlgaziranog soka

#### **Fil:**

- **1** lmleka
- **8** kašikasecera
- **3**pudinga od cokolade
- **200 g**Menaž cokolade
- **125** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **250** mlslatke pavlake
- **1** kesicaželatina
- **40** mlvode

#### **Ostalo:**

- **100** mlslatke pavlake

### **Priprema**

Sjediniti mleveni keks, otopljeni margarin i gazirani sok. Dobro izmesati pa u odgovarajuci kalup oblikovati

koru.

Pomešati puding, šefer i 200 ml hladnog mleka. Ostatak mleka staviti da provri, pa ukuvati puding. Kad se zgusne, dodati cokoladu, mešati da se istopi i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šeferom u prahu pa sjediniti sa ohladjenim pudingom. Zatim umutiti slatku pavlaku pa je pomešati sa filom. Želatin preliti vodom i ostaviti da nabubri. Zatim zagrejati želatin, dodati 2 kašike fila, sjediniti i sipati u fil. Zatim fil sipati preko kore. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku i dekorisati tortu.

### **Savet**