

## *Bajadera torta*



### **Sastojci**

#### **Braon podloga (kora):**

- 300 g mlevenog plazma keksa
- 150 g margarina
- 150 g šećera u prahu
- 100 g otopljene čokolade
- 1 čaša soka od pomorandže

#### **Beli fil:**

- 200 g mlevenih oraha
- 1 šoljica mleka
- 150 g margarina
- 100 g šećera u prahu

#### **Žuti fil:**

- 500 ml mleka
- 8 kašika šećera
- 2 pudinga od vanile
- 125 g margarina
- 100 g šećera u prahu

#### **Dekoracija:**

- 2 krem-šlaga od čokolade

## **Priprema**

Braon podloga (kora): umutiti margarin i šećer u prahu pa dodati keks, otopljenu čokoladu i sok, dobro sjediniti masu i oblikovati po želji.

Beli fil: preliti orahe sa vrećim mlekom i ostaviti da se masa ohladi. Posebno umutiti margarin i šećer u prahu, a zatim sjediniti sa orasima i rastanjiti preko braon podloge.

Žuti fil: rastvoriti 2 kesice pudinga sa malo mleka i 8 kašika šećera te prokuvati u pola litre mleka. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin i šećer, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom i rastanjiti preko belog fila.

Tortu nafilovati odozgo i sa strane sa 2 krem-šlaga od čokolade.