

## Juhu torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **125 ml** soka od narandže
- **100 g** žele bombona

#### Za fil:

- **700 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **8 kašika** šećera
- **1 kesica** želatina
- **200 ml** slatke pavlake
- **6** juhu cokoladica sa ukusom jagode

### Priprema

Pomešati keks, margarin i sok, dodati iseckane žele bombone i oblikovati koru u odgovarajući kalup.

Želatin preliti sa 6 kašika vode i ostaviti 5 minuta da odstoji. Puding skuvati u mleku sa šećerom. Kad se prohladi dodati želatin, promešati i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati umućenu slatku pavlaku i seckane cokoladice.

Dobro promešati i staviti preko kore.

Ukrasiti po želji.

**Savet**