

Juhu torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **125** mlsoka od narandže
- **100** gžele bombona

Za fil:

- **700** mlmleka
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **8** kašikašecera
- **1** kesicaželatina
- **200** mlslatke pavlake
- **6**juhu cokoladica sa ukusom jagode

Priprema

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

Želatin prelitи sa 6 kašika vode i ostaviti 5 minuta da odstoji. Puding skuvati u mleku sa šecerom. Kad se prohladi dodati želatin, promešati i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati umucenu slatkou pavlaku i seckane cokoladice.

Dobro promešati i staviti preko kore.

Ukrasiti po želji.

Savet