

Joker torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **600 g** mlevene plazme
- **200 ml** soka od narandže
- **200 g** margarina

Fil:

- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga vanila
- **200 g** mleka u prahu
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **16 kašika** šećera
- **300 g** šlaga

Priprema

Pomesati mlevenu plazmu, sok od narandže, i istopljeni margarin i umesiti. Formiramo koru i ostavimo da se lepo ohladi. Fil: U 800ml mleka dodamo 16 kašika šećera i stavimo da provri, puding razmutimo u 200ml mleka i ukuvamo. Kada je ukuvano sklonimo sa vatre i ostavimo da se ohladi skroz. Kad je ohlaeno dodamo 250 g umućenog margarina i sve lepo sjedinimo mikserom. U ovu kremu dodajemo 100 g mleka u prahu i opet umutimo jedno 5 minuta. Ovaj fil podelimo na dva dela. U jedan deo dodamo otopljenu čokoladu, i 100 g mleka u prahu i umutimo miksetim. U žuti fil možete po želji dodati iseckane krem bananice. Filujemo kora plazma, žuti fil, čokoladni fil, na kraju tortu ukasimo šlagom.

Savet

Ako volite baš slatku tortu u margarin možete dodati 200 g šeera u prahu.