

Olala torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za I fila:

- **1** l mleka
- **300** g šećera
- **4** pudinga od cokolade
- **250** g putera
- **1** kesica šлага
- **1** dl mleka
- **150** g cokolade

Za II fil:

- **500** ml slatke pavlake

Za glazuru:

- **100** g cokolade
- **5** kašikaulja

Ostalo:

- **24** kupovnih Olala tortica sa mlekom

Priprema

Za I fil puding izmešajte sa nekoliko kašika hladnog mleka, ostatak mleka stavite sa šecerom da se ugreje pa ukuvajte izmešani puding. Ostavite da se fil skroz ohladi.

Penasto umutite jedan puter pa postepeno dodajte u ohlaen fil.

Šlag pripremite prema uputstvu sa kesice pa i njega dodajte i dobro izmiksajte fil. Na tihoj vatri otopite cokoladu i dodajte u fil pa još malo mutite.

Slatku pavlaku penasto umutite.

Olala tortice presecite uzduž na pola. Polovinu tortice poreajte na tacnu tako da dobijete oblik torte (pravougaonika) s tim da deo koji je presecen bude na dnu tacne.

Polovinu cokoladnog fila premažite preko tortica.

Preko cokoladnog fila premažite polovinu ulupane slatke pavlake.

Preko slatke pavlake poreajte preostale Olala tortice.

Njih premažite preostalim cokoladnim filom.

Preko i oko torte premažite preostalu slatku pavlaku. Na tihoj vatri otopite 100 gr cokolade sa 5 kašika ulja i prelijte tortu od gore. Ostavite tortu par sati u frižideru da se malo stegne, isecite na parcadi i poslužite. Ako želite umesto glazure od cokolade možete narendati cokoladu na krupno rende i rasporediti po šlagu.

Savet