

Oreo-krem torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil I:

- **3** kesicepudinga od vanile
- **1** l mleka
- **10** kašika šecera
- **250** g margarina
- **200** g šecera u prahu
- **100** g šlag krema
- **100** goreo keksa

Fil II:

- **2** kesicepudinga od karamele
- **500** ml mleka
- **6** kašika šecera
- **150** g margarina
- **100** g šecera u prahu
- **250** g mlevenog plazma keksa
- **100** g šlag krema

Ostalo:

- **400** g piškota
- **25-30** komada krem bananica
- **2 dl** toplog mleka
- **300** g šlag krema

Priprema

Fil I: Od 1l mleka odvojiti 200ml i razmutiti puding od vanile. Preostalih 800ml staviti da prokuva sa 10 kašika šecera. Kada mleko prokuva uliti razmucen puding. Mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohladjen puding dodati 250g margarina i 200g šecera u prahu. Mutiti da se dobije fina krema, pa dodati 100g umucenog šlag krema i 100g lomljenog oreo keksa i sve sjediniti kašikom. Fil II: Od 500ml mleka odvojiti 100 ml i razmuiti puding od karamele. Ostalih 400ml mleka staviti da prokuva sa 6 kašika šecera. Kada provri dodati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Puding ostaviti da se ohladi. U ohledjen puding dodati 150g margarina i 100g šecera u prahu. Mutiti da se dobije fina krema, pa dodati 100g umucenog šlag krema i 250g mlevenog plazma keksa i sve sjediniti kašikom. Filovanje: piškote natopljene u cokoladno mleko-polovina prvog fila - cele krem bananice - drugi fil - piškote natopljene u cokoladno mleko - druga polovina prvog fila. Na kraju dekorisati sa 300g umucenog šlag krema. Prijatno.

Savet