

## *Oreo-krem torta*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Fil I:**

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **10 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **100 g** šlag krema
- **100 g** oreo keksa

#### **Fil II:**

- **2 kesice** pudinga od karamela
- **500 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **150 g** margarina
- **100 g** šećera 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 razmutiti 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