

Oreo torta kakvu do sada niste probali



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Podloga:

- **300 g**mravljenog Orea
- **125 g**maslaca
- **4-5 kašika**mleka

Beli fil:

- **400 g**Ella krem sira
- **120 g**šecera u prahu
- **400 ml**slatke pavlake
- **1**kremfix ili želatin

Fil od pudinga:

- **1**puding od cokolade
- **1**puding od vanile
- **60 g**margarina

Dekoracija:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **po želji**voce

Priprema

Pomešajte Oreo sa umućenim maslacem i mlekom i sve izmiksirajte ili sjedinite varjačom. Utisnite podlogu u kalup i ostavite u frižideru. Za to vreme pripremamo beli fil. Prvo umutimo slatku pavlaku, pa dodamo šećer u prahu i onda krem sir i kremfiks. Sve dobro izmiksiramo i fil je gotov. Polovinu fila rasporedimo u kalup preko podloge i vratimo u frižider. Umutiti u jednoj činiji instant pudinge sa 3 šolje mleka i izmiksirati. Dodati margarin. Rasporediti fil preko belog i posle opet dodati preostalu polovinu belog fila. Dekorirate po izboru, topljenom čokoladom, Oreo keksom ili nekim voćem poput ananasa.

Savet

Najbolje je koristiti Ela sir, ali ako ne možete da ga nadjete slobodno možete koristiti neki drugu zamenu.