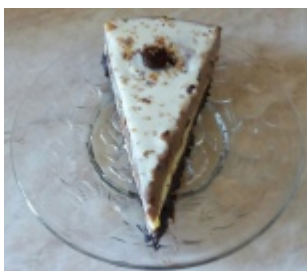


Oreo puding torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 250 g oreo keksa
- 70 g putera
- 2 kašikemleka

Za fil:

- 800 ml mleka
- 2 dl slatke pavlake
- 6 kašika šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 kašice ekstrakta vanile
- 1 puna kašika klasika kapucina
- 3 štangle čokolade
- 1 kesica želatina
- 60 g putera
- 4-5 Oreo keksa

Za belu glazuru:

- 3 štangle bele čokolade
- 1 dl slatke pavlake

Priprema

Samleti oreo keks pa mu dodati otopljen puter i mleko. Dobro izmešati pa sipati u kalup prometa 22 cm. Dobro poravnati pa odložiti u frižider.

U 400ml mleka i 1 dl pavlake skuvati puding po uputstvu sa kesice uz dodatak 3 kasike secera. U skuvan puding dodati ekstrakt pa puter i izmešati. Dodati pola pripremljenog želatina (izmesati želatin sa 4 kašike hladne vode i da odstoji desetak minuta da se stegne). Sipati puding preko kore od keksa. Rasporediti izlomljen oreo keks. Vratiti kalup u frižider.

U drugih 400ml mleka i 1 dl pavlake sa 3 kašike šecera i kapucino skuvati drugi puding pa u skuvan dodati puter i cokoladu i izmešati. Umesati pola želatina. Preliti preko vanila pudinga i vratiti u frižider.

Ugrejati pavlaku da bude vruca ne i kljucala pa skinuti sa vatre i umešati cokoladu da se rastopi. Malo prohladiti pa preliti preko cokoladnog fila.

Ukrasiti po želji. Ja sam uz ivice torte izvadila kuglice pa i njih sipala otopljeni cokoladu.

Poruka sam i sa malo pecenog lešnika.

Rashladiti sat dva tortu pa poslužiti.

Savet

Letnja, lagana i jednostavna torta.