

oko oranž torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanje** gotovih korica (tamne)

Za I fil:

- **1** l mleka
- **3** kesice coko oranž pudinga
- **140** g šećera
- **250** g margarina
- **100** g šećera u prahu

Fil II:

- **150** g šlagana
- **1.5** caša og jogurtakisele vode
- **180** g kisele pavlake
- **1** pakovanje napolitanki coko narandža

Ostalo:

- **3** caše od jogurtasok od pomorandze
- **200** g cokolade
- **malo** ulja

Priprema

Fil I: Odvojiti malo mleka i razmutiti puding, ostalo mleko staviti da prokljuca zajedno sa šecerom. Kad provri dodati umucen puding i kuvati minut-dva dok se ne zgusne. Prekriti prijanjajicom folijom (da se ne stvori korica) i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu pa postepeno dodavati ohlaen puding.

Fil II: šlag umutiti sa kiselom vodom, dodati kiselu pavlaku i samlevene napolitanke.

Uzeti prvu koricu, prelitи ravnomerно sokom od pomorandže (mera za jednu koricu je 1 caša od jogurta), premazati trecinom fila od pudinga pa preko staviti trecinu fila sa šlagom. Ponoviti postupak sa preostale dve korice. Premazati okolo preostalim filom. Otopite cokoladu sa uljem i prelijte preko torte.

Savet

Torta je baš sona i mekana. Samo da se dobro ohladi i odlina je za ove letnje dane. Pun ukus okolade sa dodatkom pomorandže. *Za još intenzivniji ukus, možete da izrendate jednu koricu pomorandže u fil sa pudingom. Tako bi još jai ukus bio, ko voli.