

## **Torta oreo diva**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **4**jajeta
- **4** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikemlevenih oraha
- **2** kašikekakao praha
- **2** kašikeulja

#### **Fil I:**

- **1** lmljeka
- **3** kesicepuđinga od slatke pavlake
- **10** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **1** kutija (**175g**)Oreo keksa

#### **Fil II:**

- **5** dlmleka
- **1** kesicapudinga od vanile

- **7 kašika** šecera
- **150 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **200 g** mlevene plazme

#### Dekoracija:

- **300 g** šlag krema

#### Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, orahe, kakao i ulje, zatim smesu sipati u kalup i peci u rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Ispeci takve 3 kore.

Fil II: Od 1l mleka odvojiti 2dl da se razmuti puding, a ostatak staviti sa šecerom da provri. Kada mleko pocne da vri dodati razmucen puding i kada se puding skuva ostaviti da se ohladi. U ohladjen puding dodati umucen margarin, šecer u prahu i lomljjen oreo keks.

Fil II: Od 5dl mleka odvojiti 100ml da se razmuti puding, a ostatak staviti sa šecerom da provri. Kada mleko pocne da vri dodati razmucen puding i skuvani puding ostaviti da se ohladi. U ohladjen puding odadati umucen margarin, šecer u prahu i mlevenu plazmu.

Filovanje: kora- polovina I fila - kora - II fil - kora - druga polovina I fila - umucen šlag krem.

#### Savet

Ako ne želite margarin, u filove možete dodati maslac.