

Olala torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20**olala keksica
- **1/2** lslatke pavlake
- **5 kesica**pudinga od cokolade
- **1,5** lmleka
- **250 g**margarina za kolace
- **250 g**šecera u prahu
- **15 kašika**šecera
- cokolada za dekorisanje

Priprema

U 1,5 l mleka skuvati 5 kesica pudinga od cokolade sa 15 kašika šecera i ostaviti da se ohladi. Kada je masa hladna dodati izmucen margarin 250 g sa 250 g šecera u prahu i to dobro sjediniti. 1/2 l slatke pavlake posebno umutiti. Zatim olala keksice preseci svaki uzduž i reati kao koru jedan deo keksica, zatim fil od pudinga, pa fil od slatke pavlake, zatim reati drugi deo keksica, fil od pudinga i na kraju fil od slatke pavlake. Dekorisati izrendanom cokoladom.

Savet

Torta je odlina!