

## ***Torta \*Decija radost\****



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za fil 1:**

- **300** gmlevenog plazma keksa
- **2** manja soka od pomorandže
- **100** gotopljene cokolade
- **125** gmargarina sa ukusom slatke pavlake
- **100** gšecera u prahu

#### **Fil 2:**

- **250** gmlevenih oraha
- **2** šoljicemleka
- **2** vanilin secera
- **125** gmargarina sa ukusom slatke palake
- **100** gšecera u prahu

#### **Fil 3:**

- **2** pudinga od vanile
- **500** ml mleka
- **250** gmargarina sa ukusom slatke pavlake
- **250** gšecera u prahu

#### **Za ukrašavanje:**

- 2šlag kreme

## **Priprema**

Preliti mleveni keks sokom od pomorandže.

Staviti 2 šoljice mleka sa vanilin šećerom da zavri, pa dodati 200 g mlevenih oraaha, promešati i skloniti sa vatre da se hladi. U 1/2 l mleka skuvati puding pa ostaviti da se hladi. Umutiti penasto 500 g margarina sa 400 g šećera u prahu, pa masu podeliti na 2 dela.

Jednu polovinu umutiti sa skoro hladnim pudingom od vanile. Drugu polovinu podeliti na pola, pa u jedan deo dodati poparene orahe, a u drugi deo dodati otopljenu cokoladu i natopljen keks.

Od fila sa cokoladom formirati prvi sloj torte, zatim deo sa orasima i na kraju krem sa pudingom.

Tortu odozgo ukasiti šlagom po želji.

## **Savet**