

## RECEPT

### OSNOVNI PODACI:

Naziv: Oreo torta

Tezina: 2500

Cena: 3500

Napomena: Napomena 2

### SASTOJCI:

1. Ostalo - Mleko -> 1000
2. Ostalo - Margarin -> 450
3. Ostalo - Puding od vanile -> 2
4. Ostalo - Oreo keks -> 500

### KORACI:

1. korak: U litar mleka skuvati dve kesice pudinga od vanile. I ostavite u stranu da se ohladi.
2. korak: Dok se hladi puding. Istopiti 150g margarina. I umesajte sa 350g mlevenog Oreo keksa. Dodajete malo mleka i lepo sjediniti. U kalup za torte na dno ubaciti smesu od keksa i ravnomerno rasporediti.
3. korak: Kada se puding ohladi, dodajete preostalog margarina i mlevenog Oreo keksa i izmiksirajte dok se sastojci ne sjedine. Prelite fil preko kore.
4. korak: Za dekoraciju sam iskoristila šlag, preostali mleveni keks i ukras za torte u obliku srca.