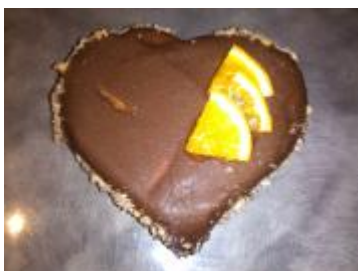


Ljubavna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tortu:

- **500 g** mlevene plazme
- **1** margarin
- **200 g** šecera
- **4 d**l soka od narandže
- **200 g** suvog groža
- **5** krem bananica
- **100 g** crne mlečne čokolade
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** žele bombona

Priprema

Istopiti margarin, zatim prokuvati šećer i sok od narandže, kada se prohladi izmešati sa plazmom, i dodati sitno seckano suvo grožđe, žele bombone, krem bananice, crnu mlečnu čokoladu. Svu tu smesu staviti u kalup u obliku srca i staviti u frižider da se ohladi. Kada se ohladi napraviti glazuru od čokolade i premazati tortu.

Savet