

Roendanska torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** posne plazme
- **5 dl** slatke pavlake (biljne)
- **250 g** posnog margarina
- **600 g** malina
- **200 ml** kisele vode

Priprema

U dubljoj posudi umutiti slatkou pavlaku, dodati margarin (dobro jutro "light" za mazanje) i dobro umutiti mikserom.

Obruc staviti na tacnu za tortu. Keks umociti u kiselu vodu te ga poreati po dnu i po stranicama obruca.

Zatim sipati malo fila, ravnomereno rasporediti.

Preko fila poreati maline.

Preko malina naneti malo fila, ponovo poreati keks umocen u kiselu vodu. Ponavljati postupak dok se ne potroši sav materijal. Tortu staviti u frižider da prenoci kako bi se dobro ohladila i stegla. Sutradan skinuti obruc. Dekorisati je po želji, iseci te poslužiti.

Savet

Dragi moji Recepti i prijatelji, ovu tortu sam pravila našoj erkici Aneli za šesti roendan. Torta je posna jer je vreme posta i taj dan smo obeležili u krugu prijatelja, a kada proe post slaviemo i praviu više torti i, naravno, svoje recepte podeliu sa vama. Voe možete koristiti bilo koje - po želji, ja sam stavljala maline jer ih naša erkica obožava. Ukoliko nemate obru za tortu, obložite kalup sa obruem prianjajuom providnom folijom. Prijatno!