

Posna mozaik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** mlevenog keksa
- **50 g** margarina
- **120 g** šećera u prahu
- **1** narandža - sok

Za fil:

- **1** loka od narandže
- **3** kesice pudinga od vanile
- **250 g** posnog keksa sa kakaom
- **150 g** šećera
- **120 g** margarina
- **100 g** seckanih oraha
- **100 g** suvog grožđa

I još:

- **1** narandža
- **2** banane
- **300 g** medenog srca
- **2** loka od narandže
- **50 g** mlevenog keksa

Priprema

Margarin otopiti pa ga sjediniti sa mlevenim keksom, šećerom i sokom od narandže. Sjediniti špatulom da se napravi kompaktna smesa. Utisnuti smesu u kalup. Narandžu iseckati na sitnije delove i poreati po kori. Preko sredine kore staviti dve cele banane.

U litar soka od narandže dodati šećer i zakuvati puding na uobicajeni nacin. Dok je puding još mlak dodati margarin i mešati dok se ne napravi glatka smesa. Ohladiti.

U prohladen fil dodati grubo lomljen keks sa kakaom, seckane orahe i suvo grože. Lagano sjediniti smesu i preliti polovinu fila preko banana. Medeno srce potopiti u sok od narandže i poreati. Prekriti ostatkom fila. Posuti mlevenim keksom. Dobro ohladiti i uživati u osvežavajućem ukusu. Prijatno!

Savet