

# **Moja roendanska torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** g piškota
- **3** kesice pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **14** komada mancmejloa
- **1** pakovanje margarina
- **80** g mleka mlečne cokolade
- **9** supenih kašikašecera

## **Preprema**

Skuvati 3 kesice pudinga od vanile u 1 litar mleka.

Kada se puding ohladi dodati margarin. Sjediniti mikserom.

Rastopiti cokoladu.

Krem podeliti na dva dela. U prvi deo dodati istopljenu cokoladu. Sjediniti mikserom.

Piškote potapati u sok i reati na tanjur.

Preko prvog reda piškote namazati braon fil.

Zatim nareati po obodu mancmelou.

Po sredini torte poreati piškote kao na slici.

Zatim premazati žuti fil.

Zatim ponovo braon fil.

Pa ponovo piškote.

Ukrasiti šlagom.

Ukusna, laka, najviše joj se obradovao moj sin Konstantin.

## **Savet**