

## ***Bajadera torta (meda)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevenog keksa
- **2 dl** soka od narandže
- **400 g** margarina
- **350 g** šećera u prahu
- **250 g** mlevenog oraha
- **1 dl+5 dl** mleka
- **2** pudinga vanila

#### **Ostalo:**

- **200 g** šlaga

### **Priprema**

Kora: 300 g keksa pomešati sa sokom, 125 g margarina izraditi sa 100 g šećera u prahu. Sjediniti sa keksom. Oblikovati koru po želji.

Fil: 250 g orasa popariti sa 1 dl vrelog mleka, u prohladjeno dodati 125 g margarina koji je umucen sa 100 g šećera u prahu.

Fil 2: 2 pudinga ukuvati u mleko. Hladno umutiti sa 150 g margarina i 150 g šecera u prahu.

Kora, fil 1, fil 2 dekorisati tortu sa šlagom ili slatkom pavlakom.

**Savet**