

Bajadera torta (meda)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa
- **2** dlsoka od narandže
- **400** gmargarina
- **350** gšecera u prahu
- **250** gmlevenog oraha
- **1 dl+5 dl**mleka
- 2puđinga vanila

Ostalo:

- **200** gšлага

Prepuna

Kora: 300 g keksa pomešati sa sokom, 125 g margarina izraditi sa 100 g šecera 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 šecera 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