

Brza roendanska torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,8 kg** keksa petit
- **500 g** margarina
- **200 g** žele bombona
- **200 g** praline
- **150 g** kokosovog brašna
- **200 ml** fanta narandža
- **100 g** šećer u prahu
- **250 g** šlaga

Priprema

Samljeti kilo i po keksa, a ostatak izlomiti. Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu. U keks dodati fantu i izmešati, a zatim margarin. Podeliti na tri jednaka dela, u prvi staviti kokosovo brašno u drugi iseckane žele bombone, a u treci iseckane praline.

Od prvog dela oblikovati prvi sloj, zatim dodati drugi deo, polako sužavati haljinu i na kraju treci i zabosti trup od barbik.

Dekorirati šlagom po volji.

Savet

Umesto žele bombona, pralina i kokosa možete dodavati šta želite (okoladne bananice, orahe...)