

## ***Kostina rožendanska torta***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gmlevene plazme
- **550** gprah šecera
- **250** mlsoka od narandže
- **500** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje
- **250** gmlevenih oraha
- **900** mlmleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **3** kesicešlaga

### **Priprema**

Sjediniti mlevenu plazmu i 150 gr prah šecera, i sok od narandže. Zatim dodati i 125 gr margarina.

U prethodnu smesu dodati rastopljenu cokoladu. To je prvi sloj torte.

Orahe popariti sa 2 šoljice mleka. Umutiti 125 gr margarina sa 150 gr šecera u prahu i sjediniti sa ohladjenim orasima. To je drugi sloj torte.

Skuvati 700 ml mleka i dve kesice pudinga od vanile. Umutiti 250 gr margarina sa 250 gr šecera u prahu. Kada se puding ohladi sjediniti samargarinom. To je treci sloj torte.

Tortu ukrasiti umucenim šlagom.

Tortu ostaviti da se malo stegne u frižideru. Zatim poslužiti. Prijatno.

**Savet**