

Šarena torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **500 g** četvrtastog keksa
- **300 g** mlevenih oraha
- **200 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **100 g** suvog groža
- **200 g** žele bombona
- **1** puding od čokolade
- **4** žumančeta
- **2** kesice šlaga

Priprema

Skuvati puding u mleku bez dodatka šećera. Kada se malo prohladi dodati keks koji je pola samleven, a pola izlomljen rukama. Sjediniti keks i puding i ostaviti da se potpuno ohladi. Penasto umutiti margarin, šećer u prahu i žumanca (ako se bojite živih, skuvajte ih kratko na pari). Spojiti sa keksom i pudingom, dodati ostale sastojke i sve dobro izmešati.

Obruc od kalupa za torte staviti na tacnu, pa napuniti smesom i poravnati. Staviti u frižider da prenoci, da bi se svi ukusi lepo sjedinili.

Skinuti obruc i ukasiti sa šlagom.

Savet