

Posna rozen torta od bundeve



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za rozen tortu

Za fil:

- **300 g**pirea od bundeve
- **2 kašikerendane** kore pomorandže
- **100 g**mlevenih badema
- **125 g**margarina
- **150 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **2 kesice**krem šlaga od vanile

Priprema

Pomorandžu zamrznuti radi lakšeg rendanja. Bundevu oljuštiti i iseci na kockice, te obariti. Potom je dobro ocediti od suviše tecnosti i propasirati.

U odgovarajucoj posudi pomešati **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir** i margarin isecen na listice, te izmiksati.

U pasiranu bundevu dodati rendanu koru pomorandže, mlevene bademe i smesu od sira, te sve dobro umutiti, da se svi sastojci lepo sjedine.

Posebno ulupati krem šlag po uputstvu sa kesice, pa polovinu dodati u fil od bundeve. Sve lepo sjediniti da se

dobije fin krem. Tortu filovati na uobicajen nacin: Kora, fil, kora... dok se ne utroši sav materijal. Preostalim šlagom premazati celu tortu i dekorisati po želji.

Gotovu tortu staviti u frižider da se dobro stegne, a potom poslužiti.

Savet