

Ukusna i brza torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za prvi deo:

- **600 g** mlevene plazme
- **150 g** margarina
- **100 g** maslaca
- **150 g** šećera u prahu
- **100 g** seckanih oraha
- **50 g** seckanog suvog grožđa
- **po potrebi** sok od narandže

Za drugi deo:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **500 ml** mleka
- **200 g** žele bombona
- **150 g** margarina
- **70 g** šećera u prahu
- **4 kašike** šećera

Za dekoraciju:

- **250 g** šlaga
- mleko

Priprema

Drugi deo: Skuvati 2 pudinga u 500 ml mleka sa 4 kašika šecera. Ohladiti. Margarin sjediniti sa šecerom u prahu, dodati puding i lepo mikserom umutiti. Kada se smesa lepo sjedini, dodati sitno iseckane žele bombone i promešati. Dublji okrugli kalup obložiti aluminijumskom folijom, izruciti smesu i lepo poravnati.

Prvi deo: Margarin i maslac umutiti sa šecerom u prahu. Dodati mlevenu prazmu, seckane orahe i seckano suvo grože. Postepeno dodavati sok od narandže, dok se ne dobije ujednacena smesa. Ovu masu izrucite preko pudinga, lepo poravnajte, pokrijte folijom i ostavite da prenoci u frižideru. Sutradan tortu izrucite iz kalupa i prekrijte šlagom. Dekorirate po želji.

Savet