

Keks oranž tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mlevenog keksa
- **200 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- 2 jaja
- **oko 350-400 ml** fanta sok od narandže
- **200 g** žele kocke
- **1 kesica** mleveni muskantni oraščić
- **500 ml** slatka pavlaka
- **1** narandža

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti 800 g mlevenog keksa. U mleveni keks dodati muskantni oraščić, šećer u prahu i narendanu koru jedne narandže. Sve kašikom lepo sjediniti. Dodati 2 jaja i umešati ih u keks. Nakon jaja, u keks dodajemo istopljeni margarin. Sve lepo sjediniti. Nakon toga, dodajemo iseckane žele kocke. Kada smo sjedinili sve sastojke, dodajemo sok. Sok dodajemo postepeno. Masa mora biti mekana, ali ne previše jer treba od nje napraviti željeni oblik.

Na željenu tacnu izrucimo masu iz vangle i pravimo oblik po želji.

Umutimo slatku pavlaku kojom cemo kasnije premazati tortu. Prijatno! :)

Savet

Uživajte! :)