

Rožendanska torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gposne plazme
- **5** dlslatke pavlake (biljne)
- **250** gposnog margarina
- **600** gmalina
- **200** mlkisele vode

Priprema

U dubljoj posudi umutiti slatku pavlaku, dodati margarin (dobro jutro "light" za mazanje) i dobro umutiti mikserom.

Obruc staviti na tacnu za tortu. Keks umociti u kiselu vodu te ga poređati po dnu i po stranicama obruca.

Zatim sipati malo fila, ravnomerno rasporediti.

Preko fila poređati maline.

Preko malina naneti malo fila, ponovo poređati keks umocen u kiselu vodu. Ponavljati postupak dok se ne potroši sav materijal. Tortu staviti u frižider da prenoci kako bi se dobro ohladila i stegla. Sutradan skinuti obruc. Dekorirati je po želji, iseci te poslužiti.

Savet

Dragi moji Recepti i prijatelji, ovu tortu sam pravila našoj ?erkici An?eli za šesti ro?endan. Torta je posna jer je vreme posta i taj dan smo obeležili u krugu prijatelja, a kada pro?e post slavi?emo i pravi?u više torti i, naravno, svoje recepte podeli?u sa vama. Vo?e možete koristiti bilo koje - po želji, ja sam stavljala maline jer ih naša ?erkica obožava. Ukoliko nemate obru? za tortu, obložite kalup sa obru?em prianjaju?om providnom folijom. Prijatno!