Decja roendanska torta (nepecena)

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za smesu:

- **oko 1 kg**plazma keksa
- **250 g**margarina
- **500 ml**mleka
- **150 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**seckanih oraha
- **1** puding od cokolade
- **100 g**žele bombona u boji
- **50 g**suvog groža

Za cokoladni preliv:

- **1 dl**mleka
- **1 dl** vode
- **100 g**cokolade
- **5-6 kašika**kakaoa
- **6 kašika**šecera
- **50 g**margarina

Priprema

Puding rastvorite u 1 dl mleka pa ga zakuvajte u ostatak mleka u koje ste dodali šecer. U skuvan puding dodajte cokoladu, pa kada se otopi sklonite sa vatre. U mlak krem dodajte margarin i mutite mikserom dok se sve ne sjedini. Nakon toga u krem dodajte keks, orahe, suvo grože i seckane žele bombone. Sve dobro izmešajte rukama (po potrebi dodajte još keksa ili nekog soka) kako bi smesa bila pogodna za oblikovanje. Od dobijene mase oblikujte tortu u vidu osmice (ili po vašoj želji).

Za preliv stavite mleko, vodu, cokoladu, kakao i šecer u posudu i kuvajte uz neprekidno mešanje dok ne dobijete potrebnu gustinu. Sklonite sa vatre i dodajte margarin. Mešajte dok se dobro ne otopi.

Ovim prelivom prelijte tortu, ostavite da se dobro ohladi i stegne.

P.S. Tortu možete ukrasiti po želji, a ja sam pravila autice od domaceg fondana (recept sledecom prilikom)...

Savet

Ovu tortu sam pravila svom unuku za njegov Osmi roendan i presek nemam jer je bila za igraonicu.