

## ***Gardoš torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pakovanja piškota (veca)
- 2 margarina
- 500 g prah šecera
- 10 jaja
- 300 g mlevenih oraha
- 200 g keksa
- 100 g suvog grožđa
- 100 g žele bombona
- malo ruma
- 3 banane
- mala konzerva ananasa
- 3 šlag krema sa ukusom slatke pavlake

### **Priprema**

Šerpu od 5 l obložiti piškotama, koje ste namakali u sok ocedjen iz konzerve ananasa. Suvo groždje potopiti u rum da malo odstoji.

Dobro umuti margarin sa prah šecerom, pa dodati žumanca, mlevene orahe, mleveni keks, seckane žele bombone, ocedjeno suvo grožđe, seckane banane i ananas. Dodati penu od belanaca i lagano sve umutiti varjacom.

Sipati u šerpu sa piškotama, pa preko fila poredjati piškote. Pokriti folijom i ostaviti u hladnjak da se stegne.

Preruciti tortu na tacnu pa ukrasiti šlagom.