

Posna mozaik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **250** gmlevenog keksa
- **50** gmargarina
- **120** gšecera u prahu
- **1**narandža - sok

Za fil:

- **1** lsoka od narandže
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **250** gposnog keksa sa kakaom
- **150** gšecera
- **120** gmargarina
- **100** gseckanih oraha
- **100** gsuvog groža

I još:

- **1**narandža
- **2**banane
- **300** gmedenog srca
- **2** dlsoka od narandže
- **50** gmlevenog keksa

Priprema

Margarin otopiti pa ga sjediniti sa mlevenim keksom, šecerom i sokom od narandže. Sjediniti špatulom da se napravi kompaktna smesa. Utisnuti smesu u kalup. Narandžu iseckati na sitnije delove i poreati po kori. Preko sredine kore staviti dve cele banane.

U litar soka od narandže dodati šecer i zakuvati puding na uobicajeni nacin. Dok je puding još mlak dodati margarin i mešati dok se ne napravi glatka smesa. Ohladiti.

U prohlaen fil dodati grubo lomljen keks sa kakaom, seckane orahe i suvo grože. Lagano sjediniti smesu i preliti polovinu fila preko banana. Medeno srce potopiti u sok od narandže i poreati. Prekriti ostatkom fila. Posuti mlevenim keksom. Dobro ohladiti i uživati u osvežavajućem ukusu. Prijatno!

Savet