

Rožendanska torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 4 pudinga od vanile
- 9 kašika šećera
- 250 g margarina
- 200 g šećera u prahu
- 300 g plazma keksa
- 200 g jafe
- 200 g žele bombona
- 200 g krem bananica
- 200 g šlaga
- 50 g čokolade

Priprema

U 200 ml mleka razmutiti puding, a u ostatak dodati šećer i staviti da provri. U provrelo mleko dodati puding i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šećerom u prahu pa sjediniti sa pudingom.

Plazmu izlomiti na sitne komade, a žele bombone, jafu i krem bananice sitno iseckati.

Sjediniti sve sa pudingom i sipati u kalup.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Premazati šlagom i ukrasiti rendanom čokoladom.

Savet