

Nepecena torta sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 gmlevenog keksa
- 5kiselih jabuka
- 200 gšecera u prahu
- 100 gseckanih žele bombona
- 5 krem bananica
- 100 gsuvog groža
- 250 gmargarina
- 100 mlgaziranog soka
- 200 gšlaga

Priprema

Izmutiti margarin sa šećerom u prahu. Jabuke ocistiti i izrendati. U umucen margarin dodati seckane žele bombone, seckane krem bananice. Suvo grože potopiti malo u vruću vodu i ostaviti da odstoji pet minuta, a onda dobro ocediti i staviti u smesu. Dodati rendane jabuke. Na kraju dodati mleveni keks, pa rukom sve lepo sjediniti postepeno dodavajući sok. Formirati oblik torte na tacni, a odozgo staviti umucen šlag. Ostaviti na hladnom mestu da se dobro stegne pre služenja.

Savet