

Roendanska torta (11)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 300 g mlevene plazme
- 300 g mlevenog mlecnog keksa
- 200 g mlevenih oraha
- 50 g seckanih oraha
- 100 g šecera u prahu
- 100 g suvog groža
- 100 g žele bombona
- 3 dl negaziranog soka od pomorandže

Priprema

Margarin i šecer u prahu umutiti mikserom, dodati mlevenu plazmu, mleveni mlečni keks, mlevene orahe, seckane orahe, suvo grože, seckane žele bombone. Dodati sok od pomorandže i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu izruciti na tacnu, rukama oblikovati tortu željenog oblika.

Tortu dekorisati po želji. Ostaviti u frižider da se stegne pa poslužiti.

Savet

Ovu tortu sam pravila suprugu za roendan, a imala sam i pomonika-našu erkicu. Ukoliko želite da torta bude softanija, dodajte još malo soka od pomorandže.