

Šneško Belic torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog keksa
- **2** margarina
- **200 g** prah šecera
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **500 ml** gaziranog soka od narandže
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** žele bombona

Priprema

Margarin sobne temperature i šećer u prahu dobro umutiti, zatim u to dodati rendanu čokoladu, mleveni keks, orahe, sitno seckane žele bombone i sok. Sve lepo sjediniti i oblikovati tortu po želji.

Savet

Ako pravite oblike kao što je Sneško ili drugo nešto, prvo ostaviti da se ohladi smesa pola sata pa onda obložiti fondanom ili šlagom.