

Torta sa suvim vocem i smokvama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 150 gmargarina
- 150 gšecera u prahu
- 100 gpecenog lešnika
- 100 gsuvog groža
- 100 gsuvih smokvi
- 300 gkeksa
- 2 dlsoka od narandže
- Fil:
- 1puding od vanile
- 350 mlmleka
- 100 gmargarina
- 5 kašikašecera
- 1vanil šecera
- puding od vanile ili neki drugi

Priprema

Margarin penasto ulupati sa šećerom u prahu tako da se dobije glatka smesa bez grudvica. Suvo voće i pecene lešnike iseckati što sitnije. Keks izlomiti i preliti ga sokom od pomorandže. Ostaviti 10 minuta da se sve upije, a potom sastaviti natopljen keks sa ulupanim margarinom. Na kraju dodati seckane lešnike i suvo voće. Prvo mešati drvenom varjačom, a ona rukom oblikovati tortu u oblik srceta ili drugi željeni oblik. puding razmutiti u 50ml mleka, a preostalo mleko ostaviti da provre sa šećerom i vanilin šećer. Kuvati puding dok se zgusne. Ostaviti da se ohladi. Posebno ulupati margarin pa sastaviti sa ohlaenim pudingom. Filom premazati formiranu koru. Šlag umutiti sa malo mleka i dobro umutiti šlag. Dekorirati tortu šlagom.

Savet