

Posna šljunak torta



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g posnog keksa
- 300 g kokosovog brašna
- 300 g mlevenih oraha
- 1,5 l vode
- 6 pudinga od vanile
- 24 kašike šecera
- 375 g margarina
- 450 g šecera u prahu
- 200 g čokolade
- 1 dl soka od narandže
- šlag

Priprema

Na poslužavniku naredjati 200 g keksa i poprskati ga sokom od narandže. Kuvati 3 puta od po 0,5 l vode, po 2 pudinga i 8 kašika šecera. Kada se pudinzi ohlade u svaki dodati po 125 g margarina, umućenog sa po 150 g šecera u prahu.

U prvi puding, dodati 300 g mlevenog keksa i sjediniti masu.

U drugi puding, dodati 300 g kokosa i sjediniti masu.

U treci puding, dodati 300 g mlevenih oraha i sjediniti masu.

filovati tortu: Na poredjanom i sokom poprskanom keksu, staviti prvi deo sa mlevenim keksom, odozgo naizmenicno stavljati kašikom kokos i orahe.

Tortu preliteri glazurom od cokolade, a okolo ukrasiti po želji šlagom, mlevenim orasima ili kokosom.