

Roendanska torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6pudinga od vanile
- 1,5 l mleka
- 250 g margarina
- 500 g šecera
- 500 g keksa
- 300 g jafa keksa
- 10 krem bananica
- 200 g žele bombona
- 200 g šlaga
- po potrebi kisele vode

Priprema

Iseckati jafu, krem bananice i žele bombone, a keks izlomiti.

Puding skuvati u mleku sa šecerom, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin pa ga sjediniti sa ohlaenim pudingom. Zatim dodati keks, jafu, bananice i žele bombone. Sipati u okrugli kalup i ostaviti da se stegne.

Umutiti šlag sa kiselim vodom pa premazati tortu. Po želji, ukasiti rendanom cokoladom.

Savet