

Roendanska torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pudinga 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 šлага
- **po potrebni** 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 kiselom vodom pa premazati tortu. Po želji, ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet