

Torta Kiti maca



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 1 kg mlecnog keksa
- 1 margarin
- 250 g šecera u prahu
- 3 dl jogurta
- 100 g cokolade otopljene
- 100 g žele bombona
- 100 g suvog groža
- 100 g krem banana
- 500 g belog šlag krema
- 1 pakovanje boni top bombona
- prehramena boja, crvena, žuta, crna

Priprema

Umutiti 4 jajeta, 4 kašike šecera i 4 kašike brašna. Ispeci četvrtastu koricu, koja je podloga za tortu.

Samleti keks, natopiti ga jogurtom i izmešati.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa izmešati sa keksom i dodati topljenu cokoladu. U gotovu masu dodati seckani žele, grože i krem banane.

Dve trecine mase staviti na koricu i oblikovati pravougaonik. Od ostale mase napraviti oblik kiti mace na torti. Tortu ukasiti šlagom u odgovarajucim bojama i dodati boni top bombone.