Duga torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l vode
- 500 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 1 kutija gustina
- 4 boje za kolace (žuta, crvena, ljubicasta, plava)
- 4 arome za kolace (jagoda, vanila, rum, borovnica)

Priprema

U 1 litar vode staviti 500 g šecera i staviti na vartu da provri. Kada provri, dodati 2 kesice vanilinog šecera i kutiju gustina. Mešati dok se ne ujedini. Zatim dobijenu masu, podelimo u 4 dela i u svaki deo, dodati aromu i boju po ukusu.

U kalup sipati jedan po jedan deo i ostaviti da se ohladi.