

Pomorandža torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil:

- 4pomorandže
- 0,5 lusa
- 250 gšecera
- 3pudinga od vanile
- 2-3 **kašike**brašna ili gustina
- 375 gmargarina

Kore:

- 1 **pakovanj**ekorice za roze tortu
- 150 gcokolade

Priprema

Skuvati pomorandže pa ih propasirati.

Posebno u us dodati šecer, puding i brašno ili gustin, pa skuvati fil. U još topao fil dodati pomorandže. Kad se fil ohladi dodati umucen margarin.

Filovati korice, po vrhu može fondan ili otopljena cokolada.

Savet