

Decja roendanska torta (nepecena)



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za smesu:

- **oko 1 kg** plazma keksa
- **250 g** margarina
- **500 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **150 g** čokolade
- **150 g** mlevenih oraha
- **100 g** seckanih oraha
- **1** puding od čokolade
- **100 g** žele bombona u boji
- **50 g** suvog groža

Za čokoladni preliv:

- **1 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **100 g** čokolade
- **5-6 kašika** kakaoa
- **6 kašika** šecera
- **50 g** margarina

Priprema

Puding rastvorite u 1 dl mleka pa ga zakuvajte u ostatak mleka u koje ste dodali šećer. U skuvan puding dodajte čokoladu, pa kada se otopi sklonite sa vatre. U mlak krem dodajte margarin i mutite mikserom dok se sve ne sjedini. Nakon toga u krem dodajte keks, orahe, suvo grožđe i seckane žele bombone. Sve dobro izmešajte rukama (po potrebi dodajte još keksa ili nekog soka) kako bi smesa bila pogodna za oblikovanje. Od dobijene mase oblikujte tortu u vidu osmice (ili po vašoj želji).

Za preliv stavite mleko, vodu, čokoladu, kakao i šećer u posudu i kuvajte uz neprekidno mešanje dok ne dobijete potrebnu gustinu. Sklonite sa vatre i dodajte margarin. Mešajte dok se dobro ne otopi.

Ovim prelivom prelijte tortu, ostavite da se dobro ohladi i stegne.

P.S. Tortu možete ukasiti po želji, a ja sam pravila autice od domaćeg fondana (recept sledećom prilikom)...

Savet

Ovu tortu sam pravila svom unuku za njegov Osmi roendan i presek nemam jer je bila za igraonicu.