Posna mozaik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**mlevenog keksa
- **50 g**margarina
- **120 g**šecera u prahu
- **1**narandža - sok

Za fil:

- **1 l**soka od narandže
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**posnog keksa sa kakaom
- **150 g**šecera
- **120 g**margarina
- **100 g**seckanih oraha
- **100 g**suvog groža

I još:

- **1**narandža
- **2**banane
- **300 g**medenog srca
- **2 dl**soka od narandže
- **50 g**mlevenog keksa

Priprema

Margarin otopiti pa ga sjediniti sa mlevenim keksom, šecerom i sokom od narandže. Sjediniti špatulom da se napravi kompaktna smesa. Utisnuti smesu u kalup. Narandžu iseckati na sitnije delove i poreati po kori. Preko sredine kore staviti dve cele banane.

U litar soka od narandže dodati šecer i zakuvati puding na uobicajeni nacin. Dok je puding još mlak dodati margarin i mešati dok se ne napravi glatka smesa. Ohladiti.

U prohlaen fil dodati grubo lomljen keks sa kakaom, seckane orahe i suvo grože. Lagano sjediniti smesu i preliti polovinu fila preko banana. Medeno srce potopiti u sok od narandže i poreati. Prekriti ostatkom fila. Posuti mlevenim keksom. Dobro ohladiti i uživati u osvežavajucem ukusu. Prijatno!

Savet