

Roendanska torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **4** pudinga od vanile
- **9** kašika šecera
- **250** g margarina
- **200** g šecera u prahu
- **300** g plazma keksa
- **200** g jafe
- **200** g žele bombona
- **200** g krem bananica
- **200** g šlagula
- **50** g cokolade

Priprema

U 200 ml mleka razmutiti puding, a u ostatak dodati šecer i staviti da provri. U provrelo mleko dodati puding i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šcerom u prahu pa sjediniti sa pudingom.

Plazmu izlomiti na sitne komade, a žele bombone, jafu i krem bananice sitno iseckati.

Sjediniti sve sa pudingom i sipati u kalup.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Premazati šlagom i ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet