Roendanska torta (11)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme
- **300 g**mlevenog mlecnog keksa
- **200 g**mlevenih oraha
- **50 g**seckanih oraha
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**suvog groža
- **100 g**žele bombona
- **3 dl**negaziranog soka od pomorandže

Priprema

Margarin i šecer u prahu umutiti mikserom, dodati mlevenu plazmu, mleveni mlecni keks, mlevene orahe, seckane orahe, suvo grože, seckane žele bombone. Dodati sok od pomorandže i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu izruciti na tacnu, rukama oblikovati tortu željenog oblika.

Tortu dekorisati po želji. Ostaviti u frižider da se stegne pa poslužiti.

Savet

Ovu tortu sam pravila suprugu za roendan, a imala sam i pomonika-našu erkicu. Ukoliko želite da torta bude softanija, dodajte još malo soka od pomorandže.