

## Kasato torta

Jednostavno, a izdasno

**1** U dublji Četvrtasti pleh (manji) staviti celofan, a zatim po dnu i zidovima posude redjati Četvrtasti keks. Keks prethodno umakati u sok od narandze.

**2**

**3**

**4** 500 gr putera ili margarina penasto umutiti sa 4 kađike prah-jeđera, a zatim dodati 200 gr otopljene Čokolade i 8 žumanača.

**5**

**6**

**7** Masi zatim dodati Čvrsto ulupan sneg od 8 belanaca i 400 gr jeđera i sve dobro izjednačiti.

**8**

**9**

### Sastojci:

keksa 400 g  
sok od narandze 1  
putera 500 g  
cokolade 200 g  
jaja 8  
seckanih oraha 100 g  
seckanih zele bombona 100 g  
suvog grozdja 100 g

slag 1

10

U kraju, filu dodati još i 100 gr seckanih oraha,  
100 gr seckanih Å¾ele-bombona i 100 gr suvog  
groÅ¾dja.

11

12

13

sipati u pripremljenu posudu sa keksom,  
izravnati i pokriti redom keksa. Ostaviti tortu u  
zamrzivaÄ• da prenoÅži. Sutradan tortu izvaditi,  
izruÄžiti je na posluÅ¾avnik i ukrasiti Å¡lagom ili  
otopljenom Ä•okoladom, a zatim je vratiti u  
zamrzivaÄ•.

**Napomena:**

Prijatno!