

Kasato torta

Jednostavno, a izdasno

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

2

3

4 500 gr putera ili margarina penasto umutiti sa 4 kaÅ•jike prah-Å•jeÅ•tera, a zatim dodati 200 gr otopljene Å•okolade i 8 Å¼umanaca.

5

6

7 Masi zatim dodati Å•vrsto ulupan sneg od 8 belanaca i 400 gr Å•jeÅ•tera i sve dobro izjednaÅ•iti.

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 kraju, filu dodati joĀi i 100 gr seckanih oraha,
100 gr seckanih Ā¼ele-bombona i 100 gr suvog
groĀ¼dja.

11

12

13 sipati u pripremljenu posudu sa keksom,
izravnati i pokriti redom keksa. Ostaviti tortu u
zamrzivaĀ• da prenoĀ¼i. Sutradan tortu izvaditi,
izruĀ•iti je na posluĀ¼avnik i ukrasiti Ā¼lagom ili
otopljenom Ā¼okoladom, a zatim je vratiti u
zamrzivaĀ•.

Napomena:

Prijatno!