Roendanska torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Kore (x4):

- **5**belanaca
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **40 g**mlevene plazme

Fil 1:

- **20**žumanaca
- **400 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**crne cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**margarina

Fil 2:

- **500 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**mlevene plazme
- **200 g**margarina

Fil 3:

- **200 g**šecera
- **1/2 dl**mleka
- **150 g**krupno seckanog i pecenog lešnika
- **50 g**margarina

Za ukrašavanje:

- **100 g**šecera za karamel
- **1 kašika**margarina za karamel
- **150 g**crne cokolade za glazuru
- **3/4 kašike**mleka za glazuru
- **1 kašika**margarina za glazuru
- **50 g**bele cokolade

Priprema

Kore: umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodavati postepeno šecer i mutiti dok smesa ne postane sjajna i glatka. Dodati orahe i plazmu i lagano izmešati. Peci u plehu 30x30 20-tak minuta na 150 stepeni. Kore seci na dva dela i to tako da jedan deo bude 20x30, a drugi 10x30, da biste od cetiri kore dobili šest, kore koje su 10x20 spajati po dve i stavljati ih u sredinu prilikom filovanja. Naravno, kore možete peci i u plehu velicine 20x30 kako biste dobili 6 kora.

Fil 1: umutiti žumanca sa šecerom, pa kuvati na prai, oko desetak minuta kada provri. Nakon toga smesu podeliti na dva dela, u jedan deo dodati crnu cokoladu, a u drugi belu i kuvati dok se cokolade ne otope. Kada se fil sa crnom cokoladom prohladi, dodavati postepeno margarin i mesati dok se ne otopi. Ne treba mutiti mikserom kako fil ne bi posvetleo. Fil sa belom cokoladom ostaviti da se skroz ohladi. Njega cete dodati u fil 2.

Fil 2: 3 dl mleka staviti da provri zajedno sa vanilin šecerom. Puding razmutiti u 2 dl mleka, pa skuvati. kada se puding ohladi, dodati umucen margarin, nakon toga fil sa belom cokoladom i plazmu. Dobro izmešati i ostaviti da malo odstoji u frižideru.

Fil 3: upržiti 200 šecera. Kada šecer porumeni, skloniti sa ringle, sacekati da se malo prohladi, pa sipati mleko. Vratiti na ringlu i kuvati dok se karamel ne istopi. Kada se malo prohladi, dodati margarin i mešati dok se on ne otopi. Dodati lešnik. U ovaj fil dodati 5 kašika fila 2.

Filovati tortu na sledeci nacin: na prvu koru namazati fil 1, pa staviti drugu koru, na nju fil 2, pa trecu koru, a na nju fil 3. Na cetvrtu koru fil 2, na petu fil 1. Šestu koru preliti cokoladnom glazurom. Nakon toga poprskati karamelom i posuti rendanom belom cokoladom. Karamel za glazuru napraviti kao za fil 3, samo što treba staviti 1 kašiku mleka.

Tortu ukrasiti po želji.

Savet