

Roendanska torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora torte:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 150 g pecenih lešnika

Krem za tortu:

- 6 žumanaca
- 2 pudinga od vanile
- 2 kašike brašna
- 1 vanilin šecer
- 200 g šecera
- 1 l kuvanog mleka

Dodatak kremi:

- 250 g margarina
- 50 g šecera u prahu

Prelivi:

- 100 g gotopljene čokolade

- 200 g nutele
- 75 g plazma keksa

Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti sa 6 kašika šecera u cvrst sneg, a zatim lagano dodavati 6 kašika brašna i 1 prašak za pecivo. Oljuštene i pecene lešnike staviti na dno kalupa za tortu, kojeg smo prethodno obložili papirom za pečenje, preko lešnika ravnomerno preliti smesu od belanaca i peci 10 minuta, na 180 C.

Krem: žumanca, 2 pudinga, 2 kašike brašna, vanilin šecer i 200 g šecera dobro izraditi, potom zakuvati u 1 l mleka

Dodatak kremi: Izraditi margarin i šecer u prahu, pa dodati ohlaenoj kremi.

Krem podeliti na 2 dela, u jedan deo dodati otopljenu cokoladu. Koru torte sa lešnicima okrenuti na gore, pa je premazati sa 200 g Nutelle pa staviti 75 g plazma keksa. Preko plazma keksa razmazati žuti krem zatim ponovo staviti 75 g plazma keksa pa razmazati krem sa cokoladom.

Ostaviti tortu malo sa strane, pa je šarati šlagom po želji. :) Prijatno!

Savet

Torta je izuzetno ukusna i bie pravo iznenaenje za vaše goste.