

Cvijet torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašika vode
- 6 kašikabrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1/2limuna

Nadjev za rolat:

- 300 gmljevenih orasa
- malomlakog mlijeka
- 1 vrecicavanilije

Za fil:

- 3 pudinga od lješnjaka
- 200 gšecera
- 1 lmlijeka
- 250 gmargarina
- 100 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Za dekoraciju:

- 200 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Za koru odvojiti žumanjke i bjelanjke. Bjelanjke umutiti posebno. A žumanjke umutiti dodavajući šećer i vodu. Kada se sastojci dobro sjedine dodati brašno, pecivo, sok od pola limuna i umucene bjelanjke. Sve lagano promiješati. Koru peći u većoj četvrtastoj tepsiji obloženoj pek papirom na 180 C oko 25 minuta. Pecenu koru zamotati u mokru krpu da se formira rolat.

Mljevene orase i vaniliju popariti u malo mlakog mlijeka, da bude gusto. Gotovu koru premazati nadjevom i zarolati.

U vrelom mlijeku zakuhati pudinge i šećer pa ostaviti da se ohladi. Dobro preraditi margarin i u njega dodati prohladjen fil. Umutiti slatku pavlaku pa sve zajedno promiješati.

Rolat isjeci na 21 jednak komad i redati po 7 komada u 3 reda. Prvo na podlogu staviti jedan komad rolata na sredinu i okolo redati preostalih 6 da se formira cvijet. Na to premazati fil pa ponovo redati rolate, zatim opet fil i preostalih 7 komada. Cijelu tortu premazati sa filom. Dekorirati po želji.

Savet

Ovo je jedna stara torta poznata kao "BIJELA RADA" ili "CVIJET". U originalnom receptu je puding od vanilije i kroz sredinu rolata se stavljaju banane. Ja sam napravila male izmjene i na kraju dobila svoju ROZU RADU sa tamnim filom. Bez obzira kako se torta zvala, jako je jednostavna, ali prije svega dekorativna i ukusna, pa uživajte!