

Rozen torta moje mame



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **300 g** šecera
- **250 g** margarina
- **300 g** mlevenih oraha
- **1 pakovanje** korica za rozen tortu

Za dekoraciju:

- **300 g** fondana roze boje sa ukusom maline

Priprema

kada mleko i šecer zavre ubaciti mlevene orahe da se "popare", ubaciti margarin seckan na kockice, pomeriti sa vatre i mutiti mikserom. Fil bi trebao malo da pobeli. Vrelim filom filovati korice u tankom sloju. Na kraju celu tortu pritisnuti nekom težom knjigom i sl. Sutradan tortu preliti fondanom otopljenim na pari. Pre prelivanja fondanu dodati ekstrakt maline, jer bez njega torta nije pravog ukusa.

Savet

Sei kao sitan kola u štanglice ili kockice. Kod mene se najpre oko cele torte seku "šnite" za batu i tatu, a za goste šta ostane.