

Roendanska torta za mamu



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za kore (x 3)

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 7 kašika krupnije mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Za fil I:

- 300 ml mlevenih oraha
- 200 ml mleka vrelog
- 100 g istopljene čokolade

Za fil II:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 250 g margarina
- 125 g maslaca

Za fil III:

- 3 ispasirane banane

Za fil IV:

- 200 ml šlaga
- 300 g vode

Za preliv:

- 300 g šlaga
- 450 g vode

Priprema

Za koru umutiti belanca postepeno dodajući šećer, pa onda i mlevene orahe sa kašikom brašna. Tada tek blago žicom promešajte da belanca ne "padnu" :). Peci tako tri kore, na 150 stepeni 40 minuta u plehu na pek papiru.

Žumanca skuvajte na pari sa šećerom. Kad se ohlade spojite sa umućenim margarinom i maslacem. Ohladite fil. Drugi: Poparite orahe mlekom i dodajte istopljenu čokoladu. Treci: Ispasirajte banane i prelijte limunovim sokom. Banane je dovoljno prelitati sokom od polovine iscedjenog limuna. Sva ta tri fila spojite. Posebno umutite šlag sa vodom. Filujte kora - fil - šlag - kora - fil.... zatim celu tortu prelijte ostatkom šlaga.

Savet

Tortu sam pravila majci za roendan. Ona voli te tradicionalne jake torte sa puno oraha :) Torta je velika, preko 40 paria izađe. Preporučujem za neka veća slavlja!