

Rozen torta (4)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- **1 pakovanjekora za rozen tortu**
- **250 gšecera**
- **250 mlmleka**
- **500 goraha mlevenih**
- **250 gmargarina**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **nekolikokapi limunovog soka**

Za glazuru

- **300 gprah šecera**
- **2 kašiketople vode**
- **1 kašicicaulja**
- **nekolikokapi crvene boje za kolace**
- ili ekstrat od maline

Priprema

Prokuvati mleko, šecer i vanilu da se šecer otopi. Skloniti sa vatre i dodati mlevene orahe i margarin i promešati da se margarin otopi i sve sjedini u kompaktnu masu.

Kore slagati na tacnu i mazati filom vodeci racuna da imate fil za sve kore. Poslednju koru ostavite nemazanu. Pritisnuti necim težim nafilovane kore i ostaviti da se ohladi.

Sada napraviti glazuru od prah šecera, tople vode, ulja muteci da se dobije homogena smesa. Stavite i nekoliko kapi limunovog soka. Dodati crvenu boju ili ekstrat od maline ali samo nekoliko kapi da se dobije roze boja.

Ovom glazurom od šecera preliti roze tortu i ostaviti da se glazura stegne.

Seci na kocke ili štangle po želji i poslužiti.

Prijatno!

Savet