

Roendanska torta moje ljubavi



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **10** kašikašecera
- **1** kašikasirceta

Za fil:

- **1,5** l mleka
- **300** g šecera
- **5** kesica pudinga od vanile
- **250** g margarina
- **100** g šecera u prahu
- **100** g **Menaž cokolade**
- **100** g mlevenih, pecenih lešnika

Za ukrašavanje:

- **250** g šlag krema
- **3** dl hladne vode

Priprema

Umutiti dobro belanca sa kristal šecerom i na kraju sipati kašiku sirceta. Sušiti koru 1 sat na 100 stepeni.

Razmutiti puding sa malo mleka i šecera, 5 žumanaca, a ostatak mleka i šecera staviti da se kuva. Sipati umucenu masu u vrijuce mleko i mešati da ne zagori i da se smesa pravilno skuva. Ostaviti da se hlađi puding, ali pokriti ga najlonskom folijom da se ne napravi kora na pudingu. U razraen margarin i šefer u prahu ubacivati jednu po jednu kašiku fila. Dobro umutiti masu i podeliti na tri jednakaka dela.

U jedan deo narendati krupno cokoladu, a u drugi umešati mlevene lešnike. Treci deo ostaje takav kakav jeste. Filovati koru prvo filom sa lešnicima, filom sa cokoladom i na kraju fil od vanile. Celu tortu ukrasiti umucenim šlagom po želji.

Savet

Mom dragom za roendan...