

## *Rozenkica sa domacim koricama*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **5**žumanaca (65-70 g)
- **200 g**kristal šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **700 g**mekog belog brašna
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **160 g**putera sobne temperature
- **200 ml**mleka

#### **Za fil:**

- **300 g**mlevenih oraha
- **20 kašika**vrelog mleka
- **250 g**putera (sobne temperature)
- **250 g**šecera u prahu
- **2 kesice**vanilin šecera

#### **Za glazuru:**

- **500 g**šecera u prahu
- **2** belanceta
- **8 kašica**suncokretovog ulja
- **1-3 kapi**crvene tecne boje za kolace
- **5 kašica**limunovog soka

## Za natapanje kora:

- malotoplog melka

## Priprema

U velikoj šerpi mikserom kratko umutiti žumanca sa kristal i vanilin šećerom. Dodati puter i mutiti još malo cisto da se masa sjedini. Dodati oko 500 g brašna, sodu bikarbonu i mleko, pa rucno nastaviti sa povezivanjem mase. Testo je u ovom momentu lepljivo. Dodati 100 g brašna i nežno ga dlanovima pripajati testu, a testo nežno preklapati. Što više brašna, to tvre testo. Testo prebacite na radnu površinu pa polako dodajte ostatak brašna, tj još oko 100 g. Testo treba da je mekano i samo blago lepljivo, ali kompaktno. Testo odmah podeliti na 8 delova iste težine.

Iskrojiti 8 papira za pecenje 30x24 cm. Na papiru za pecenje oklagijom treba rastanjiti jufkicu da pokriva ceo papir. Testo je jako tanko, možda pola milimetra ili milimetar, nisam merila, masno je i prelazi ivice papira kako ga tanjite. Nožem isecite delove koji štrce van papira, pa ih prilepите na mesta gde vam testo nedostaje.

Koru sa papirom prebaciti na poleinu pleha od rerne. Pre ubacivanja u rernu koru izbockati viljuškom i to nekih 50-ak puta. Peci na 160 stepeni 6 minuta i to na drugoj polici odozdo u rerni, znaci ispod polovine rerne. Dok se jedna kora pece taman imate vremena da drugu razvucete. Kore treba da su bele

Tople kore sa sve papirom za pecenje reajtj jednu na drugu, pa ih pokrijti krpom dok ne završite fil.

Fil: Vrelim mlekom poparite mlevene orahe, tj dodajte polako u kašikama mleko orasima dok ne dobijete gustu kašu. Umutiti puter mikserom, pa ga dodajte u poparene orahe i mutite još malo dok se smesa ne ujednaci. Na kraju dodajte prah šećer i vanilin šećer i još malo mutite.

Na poslužavniku postavite prvu koru tako da je ravna strana okrenuta na dole, naravno bez papira. Poprskajte je toplim mlekom pa je odmah premažete sa sedminom fila. Ovaj proces ponavljajte dok ne utrošite sve kore i fil, i naravno, poslednja kora neka bude najlepša, koju okrenete tako da joj ravna strana bude gore i ne premazujete je.

Stavite papir za pecenje preko torte. Na papir stavite još jednu tacnu, pa na tacnu položite 2-3 litarska mleka da leže, pa sve stavite u frižider da odstoji najmanje 12 h.

Izvadite tortu iz frižidera da bi se prilagodila sobnoj temperaturi i to nekih 3 sata pre nanošenja glazure. Mikserom mutiti belanca oko minut. Odvojiti kašiku-dve od šama u zasebnu činijicu. U ostatak šama dodati pola prah šecera, sav limunov sok i ulje i 1-3 kapi crvene boje za kolace, pa mutiti mikserom. Dodati ostatak prah šecera i šam koji ste sklonili sa strane onoliko koliko je potrebno da se dobije lepa jako gusta i sjajna masa koja malo kisi. Širokim, nožem koji nije reckav i koji ste provukli kroz vrelu vodu (bez brisanja, samo ga otresite) naneti glazuru. Celom površinom noža, koga svaki put operete pod mlazom vrele vode, preite preko cele površine i nanosite je lepo i ravnomerno. Ako i dalje imate neravnina, a ne bi trebalo, ukljucte fen za kosu i uperite u glazuru da se neravnine isprave. Tortu staviti u frižider.

Nakon nekoliko sati kada se torta ohladla, a glazura stegla isecite neravne ivice torte (ugap noža od 45 stepeni) i pocastite se. Prijatno :)

### **Savet**

ak i nakon 20 dana u frižideru torta je fenomenalnog ukusa, a glazura se divno drži ;)