

Jafa rozen torta



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** rozen kora

Za fil:

- **400 g**šecera
- **300 m.** vode
- **250 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevenog keksa
- **2** narandže

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Naranžde predhodno zamrznuti, jednu sa korom, drugu bez, pa zatim sitno narendnati. Kuvati šećer sa vodom, da vri oko 3-5 minuta, zatim skloniti sa vatre i dodati margarin i čokoladu. Mešati da se istopi, zatim, dodati orahe i keks, sjediniti pa dodati zamrznute naranđe. Mlakim filom filovati korice. Poslednju koricu ne mazati. Pritisnuti je nečim teškim i ostaviti da se stegne. Kad se ohladi preliti glazurom od čokolade.

Savet