

Ljubicasta roendanska torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **10 kašika**šecera
- 7 **kašika**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 2 **kašike** kakaa
- 2 **kašike**vode
- 2 **šake**seckanih oraha

Fil:

- 2 **kesice**pudinga od cokolade
- 750 **ml**mleka
- 30 **g**kokosa
- 5 **kašika** šecera

Preliv za koru:

- 200 **ml**mleka
- 3 **kašike**šecera

Šlag:

- 100 **g**šlaga

- **150 ml**vode
- prehrambena boja po želji

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Dodati im kakao, brašno, prašak za pecivo, seckane orahe i vodu. Mutiti. Pleh podmazati uljem i posuti brašnom ili staviti pek papir. Peci na umerenoj temperaturi.

Od 750 ml mleka odvojiti malo kako bi razmutilu puding sa šećerom. Ostatak staviti da se kuva. Kad mleko pocne da vri, dodati razmucen puding i mešati. Skinuti sa vatre, ostaviti da se malo prohladu u dodati kokos. Promešati i ohladiti.

Mleko stavite da vri i dodajte mu šećer. Kuvati par minuta.

Šlag umutiti sa vodom i dodati mu boju.

Koru podeliti na dva dela. Preko prve prelići polovinom prelića pa staviti 2/3 fila. Staviti drugu i ponoviti postupak. Ostaviti da se malo stegne i sve premazati šlagom.

Savet