

Roendanska torta (7)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 8 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 1,5 l mleko
- 3 kesice puding od vanile
- 1 margarin
- 15 kašika šecera
- 100 g mlevene plazme
- 12 krem bananica
- 150 ml slatke pavlake
- 1 kašik kisele pavlake 20% mm

Priprema

Zagrijati rernu na 180°C. Umutiti mikserom jaja sa šecerom pa dodati mleko. Kašikom polako umešati brašno i prašak za pecivo dok se ne pojave mehurici. Peci u velikom plehu na pek papiru. Na isti nacin napraviti još jednu koru.

Skuvati puding pa dok je još vruć dodati margarin i mešati dok se ne sjedini. Podeliti na dva dela, u jedan dodati plazmu. Kad se ohlade, izmiksati mikserom da se dobiju kremasti filovi. Slatku pavlaku izmiksati da postane čvrsta, pa kašikom umešati kiselu pavlaku. Prvi koru filovati žutim filom, poreati presećene bananice pa preko staviti polovinu slatke pavlake.

Na drugu koru staviti fil sa plazmom pa slatku pavlaku. Ukrasiti po želji. Prijatno.

Savet