

Roendanska torta (8)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja
- 28 kašikašecera
- 28 kašikaulja
- 28 kašikabrašna
- 28 kašikamlevenih oraha
- 2 kesicepraška za pecivo
- Za prelivanje kora:
- 200 mlgaziranog soka od pomorandže
- Za fil:
- 700 mlmleka
- 3 kesicepudinga od vanile
- 250 gmargarina
- 100 gšecera u prahu
- 100 gcokolade

Priprema

Za kore: Umutiti 2 jajeta sa 7 kašika šecera, dodati 7 kašika ulja, te isključiti mikser. Umešati 7 kašika brašna pomešanog sa 1/2 kesice praška za pecivo, dodati 7 kašika mlevenih oraha, te lagano sjediniti kašikom. Smesu uliti u pleh u obliku srca i peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Na isti nacin ispeci još 3 kore. Ostaviti da se dobro ohlade. Za fil: U šerpu usuti 600 ml mleka i staviti na vatru da prokljuca. Posebno razmutiti puding u 100 ml hladnog mleka te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu te ga sastaviti sa ohlaenim pudingom i dobro umutiti mikserom. Fil podeliti na dva dela - u jedan umešati otopljenu cokoladu. Ohlaene kore poprskati sa po 50 ml gaziranog soka od pomorandže. Finalni postupak - Za jedno srce: Staviti koru, premazati polovinom fila sa

pudingom te naneti polovinu fila sa cokoladom i preklopiti drugom korom. Za drugo srce: Staviti koru, premazati ostatkom fila sa cokoladom te naneti fil sa pudingom i poklopiti drugom korom. Oba srca ukrasiti po želji.

Savet