Posna rozen torta sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**korica za rozen tortu

Za fil:

- **200 ml** vode
- **400 g**šecera
- **500-600 g** oraha
- **250 g**posnog margarina
- **2 kesice** vanilin šecera

Za glazuru:

- **200 g**posne bele cokolade
- **6 kašika** ulja

Priprema

U šerpu sipati vodu i dodati šecer, vanil šecer. Kada se šecer istopi dodati ceo margarin da se on postepeno topi. Kada se i on istopi i pocne da vri dodavati mlevene orahe postepeno. Toliko dodajemo da nam fil bude srednje gustine, da može lepo da se maže po koricama.

Fil cemo ostaviti da se ohladi 10 minuta i onda cemo na svaku koricu nanositi po 4-5 kašika fila i lepo

razmažemo. Postupak ponavljamo dok ne potrošimo sav materijal. Zadnju koricu ne premazujemo filom.

Tortu cemo ostaviti na hladnom par sati. Zatim cemo istopiti cokoladu sa uljem. Kada istopimo lagano cemo preliti preko torte. Ostaviti da se cokolada stegne, pa seci na štanglice.

Savet

Glazura mi je puno lepša sa okoladom, ko želi roze glazuru u belu okoladu doda se ekstrakt od maline.