

Moja roendanska torta (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **120 g**šecera
- **7 kašika**mlevenih oraha
- **2 ravno pune kašike**prezli
- **125 g**maslaca
- **125 g**margarina
- **100 g**crne cokolade
- **300 g**mlevenih oraha
- **200 ml**mleka
- **100 g**šlaga
- **1,5 dl**kisele vode
- **120 g**šecera u prahu

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca. Umutite cvrst sneg od belanaca i postepeno dodajte šecer. Pomešajte sedam kašika mlevenih oraha i prezlu pa dodajte u sneg od belanaca i polako promešajte. Obložite pleh, veci, pek papirom, pa pecite na 150 stepeni, 45 minuta. Koru prohladite i presecite na dva dela.

Za prvi krem skuvajte žumanca na pari sa 120 gr šecera. Kad se ohladi pomešajte sa maslacom i margarinom koji ste umutili na sobnoj temperaturi. Za drugi krem poparite orahe sa 200 ml mleka pa dodajte istopljenih sto grama crne cokolade. Možete ukasiti tortu ili šlagom koji umutite sa kiselom vodom, a možete i slatkom pavlakom.

Savet

Brzo se pravi.