

Rozen torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za rozen tortu

Fil:

- **300 g** šecera
- **300 ml** mleka
- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina

Fondan:

- **2 kašike** ulja
- **300 g** prah šecera
- **5 kašika** vruće (kipuće) vode
- **15 kapi** arome maline

Priprema

Šecer i mleko prokuvati do ključanja. Skloniti sa ringle, dodati orahe, zatim i margarin i mešati da se otopi i sjedini.

Kore premazivati toplim filom. Poslednju koru ne filovati. Staviti u frižider da se stegne pa iseci komade željene

velicine i preko staviti fondan.

Mikserom umutiti prah šecer sa uljem i vodom pa dodati i aromu maline i preliteri preko kolaca. Prijatno.

Savet