okoladni san (roendanska)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **14**belanaca
- **2 kašike**oštrog brašna
- **300 g**mlevenih oraha
- **150 g**šecera

Za fil:

- **14**žumanaca
- **200 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **700 ml**mleka
- **2 kašike**ekstrata ruma
- **400 g**margarina
- **350 g**bele cokolade

Za premazivanje torte i ukrašavanje:

- **80 g**margarina
- **100 g**bele cokolade
- **250 g**prah šecera
- **2 kašike**ulja
- **20 g**cokoladnih mrvica

Priprema

Od umucenih belanaca, šecera, oraha i brašna se ispeku dve kore dimenzija 40x35cm, oko 15 minuta na 180-200 C.

Kada se kore ohlade moraju se ukrojiti nožem tako da se dobije oblik (u ovom slucaju sedmice).

U posudi u kojoj ce se kuvati na pari treba umutiti žumanca sa šecerom i u to sipati mleko pomešano sa pudingom, kuvati na pari i kada se fil stegne dodati cokoladu da se i ona istopi i na samom kraju rum.

Kada se fil ohladi dodati umucen margarin i sve lepo sjediniti. Ukrojene korice u obliku sedmice filovati jednu po jednu i odozgo posuti cokoladnim mrvicama. Tako filovanu tortu staviti na hladno da se dobro stegne.

Za glazuru otopiti cokoladu u malo ulja i prohladiti, mešajuci. Margarin dobro umutiti sa prah šecerom i sastaviti sa ohlaenom istopljenom cokoladom i još malo mutiti da se sastojci dobro sjedine. Napuniti špric sa nastavkom za zvezdice i ukrasiti tortu po želji.

Savet

Ja sam za deiji roendan pravila ovu tortu zato su na njoj figurice životinja, ali jako lepo izgleda i sa cvetiima u braon boji. Ukus je neprevazidjen, uzivajte!