

Roendanska torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolada
- **20** jaja
- **700 g** šecera
- **250 g** žele bombona
- **500 g** margarina
- **30 kašika** brašna
- **8 kašika** kakaoa
- **2** praška za pecivo
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 l** mleka

Priprema

Kore: ispeci od 20 jaja 4 kore na sledeci nacin. Odvojiti belanca od žumanaca sva. Svaku koru peci od po 5 belanaca. Ulupati od 5 belanaca cvrsta sneg, zatim dodati 6 kašika šecera i 2 kašike kakaoa. Ugasiti mikser i polako dodati 4 kašike brašna mešati sa varjacom, dodati pola kesice praška za pecivo. Na taj nacin ispeci preostale kore.

Fil skuvati na sledeci nacin: Staviti u šerpu da prokuva 1 l mleka sa 400 g šecera. Kad prokuva odvojiti 1 dl mleka za mucenje slatke pavlake. Posebno ulupati žumanca sa šecerom. Kad pobledi smesa dodati 10 ravnih kašika brašna i skuvati u mleko.

Kad se skuva fil podeliti ga na dva dela. U prvi dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi, a drugi ostaje žut. Kada se oba ohlade ulupati u svaki po 250 g margarina omekšalog. U žuti iseckati na sitne kockice i ubaciti u

žuti fil.

Tortu reati na sledeci nacin. kora - cokoladni fil - kora - žuti fil - kora cokoladni fil - kora - žuti fil.

Dekorirati po želji slatkom pavlakom.

Savet