

Posna rozen torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu

Fil:

- **300 g** šecera
- **150 ml** vode
- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina
- **2** vanil šecera
- **50 g** posne čokolade
- **2 kašike** rumu

Fondan:

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

Priprema

Ukuvati šećer sa vodom, kad provri, kuvati još 5 minuta. Skloniti sa ringle, dodati vanil šećer i orahe, zatim margarin i čokoladu i mešati da se otopi i sjedini. Dodati i rum.

Kore (sve osim poslednje) filovati toplim filom. Staviti u frižider da se ohladi i stegne pa iseci komade zeljene velicine i preko staviti fondan.

Mikserom umutiti prah šećer sa uljem i vodom pa dodati i aromu maline. Preliti preko kolaca. Prijatno!

Savet