

Roendanska torta (Srce)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 2 belanceta
- 4 kašike šećera
- 2 kašike tople vode
- 5 kašika mlevenih oraha
- 5 kašika brašna
- 1 šoljabilnog cija

Fil:

- 4 dlmleka
- 5 kašika šećera
- 200 gmlevenih oraha
- 3 štangle čokolade
- 2 žumanceta
- 1 margarin

Dekoracija:

- 200 g šlaga
- 1 crvena boja
- 100 g bele čokolade

Priprema

Umutiti jaja, belanca, šećer i toplu vodu pa dodati mlevene orahe i brašno. Peci koru na 200 stepeni 15 minuta. Pecenu koru preliti šoljom caja.

Staviti da provri mleko i šećer pa dodati prethodno umucena žumanca i cokoladu. Na kraju dodati i mlevene orahe. Ohladiti pa dodati i margarin.

Na ohladjenu koru naneti ceo fil. Umutiti šlag i ukrasiti. Narendati i belu cokoladu.

Savet