

## **Slana rozen torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **1 pakovanje**kora za rozen tortu
- **300 g**krem maslaca
- **300 gm- **100 g- **50 g- **po ukusu**so i biber******

#### **Za ukrašavanje:**

- **100 g- **100 g- **po potrebi**orasi****

### **Priprema**

Maslaca zagrejati na sobnoj temperaturi, dodati so i biber, pa umutiti. Nakon toga dodati krem maslac i orahe, pa mutiti dok se sastojci ne sjedine. Potom dodati rendan kackavalj. Fil podeiliti na devet delova i filovati kore. Pritisnuti nekom težom daskom za secenje i ostaviti da prenoci u frižideru. Nakon toga je premazati krem maslacem, posuti rendanim kackavaljem i dekorisati orasima.

### **Savet**

Ukoliko vam se ucini da je fil tvrd, dodati nekoliko kašika pavlake. Nije svaki krem maslac isti. Moj je bio prilino mek, pa je fil bio taman kakav treba.