

Roendanska torta (3)



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo sa kokosom:

- 4 jajeta
- 28 kašika šecera
- 28 kašika mleka
- 28 kašika ulja
- 28 kašika brašna
- 2 kašice praška za pecivo
- 28 kašika kokosa

Za piškote:

- 12 jaja
- 12 kašika šecera
- 2 kesice pudinga sa ukusom lešnika
- 10 kašika brašna

Za krem:

- 1,5 l mleka
- 200 g šecera
- 100 g čokolade u prahu
- 250 g margarina s ukusom ruma
- 2 pudinga od vanile

Za dekoraciju:

- **100 g** šlaga
- kisela voda
- zelena boja

Priprema

2 jaja penasto umutiti sa 14 kašika šecera umešati 14 kašika mleka, 14 kašika ulja, 14 kašika brašna, 14 kašika kokosa, 1 kašičicu praška za pecivo. Uliti smesu u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Na isti nacin ipeći još jednu koru.

6 jaja penasto umutiti sa 6 kašika šecera umešati 1 puding od lešnika i 5 kašika brašna. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Šecer karamelizovati, puding i cokoladu u prahu pomešati sa toliko mleka da se dobije ni suviše retka ni gusta smesa, preostalo mleko naliti na karamelizovan šecer. Kad pocinje da vri skuvati krem, margarin penasto umutiti i umešati ohlaen krem.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i umešati boju.

Na tacnu staviti testo sa kokosom fil piškota krem testo krem piškota krem i dekorisati šlagom.

Savet