

# *Roendanska torta za mamu*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **160** min

## **Sastojci**

### **Za kore (x 3)**

- **5**belanaca
- **10** kašika šecera
- **7** kašikakrupnije mlevenih oraha
- **1** kašikabrašna

### **Za fil I:**

- **300 ml** mlevenih oraha
- **200 ml** mleka vrelog
- **100 g** istopljene cokolade

### **Za fil II:**

- **15**žumanaca
- **15** kašika šecera
- **250 g**margarina
- **125 g**maslaca

### **Za fil III:**

- **3**ispasirane banane

## **Za fil IV:**

- **200 ml** šлага
- **300 g** vode

## **Za preliv:**

- **300 g** šлага
- **450 g** vode

## **Priprema**

Za koru umutiti belanca postepeno dodajuci šecer, pa onda i mlevene orahe sa kašikom brašna. Tada tek blago žicom promešajte da belanca ne "padnu" :). Peci tako tri kore, na 150 stepeni 40 minuta u plehu na pek papiru.

Žumanca skuvajte na pari sa šecerom. Kad se ohlade spojite sa umucenim margarinom i maslacem. Ohladite fil. Drugi: Poparite orahe mlekom i dodajte istopljenu cokoladu. Treći: Ispasirajte banane i prelijte limunovim sokom. Banane je dovoljno prelititi sokom od polovine iscedjenog limuna. Sva ta tri fila spojite. Posebno umutite šlag sa vodom. Filujte kora - fil - šlag - kora - fil.... zatim celu tortu prelijte ostatkom šлага.

## **Savet**

Tortu sam pravila majci za rojdan. Ona voli te tradicionalne jake torte sa puno oraha :) Torta je velika, preko 40 paria izae. Preporuјem za neka vea slavlja!