

# *Roendanska torta za princezice*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Za patišpanj:**

- **20** belanaca
- **100** gizdrobljenih lešnika
- **100** gizdrobljenih oraha
- **150** giseckanih smokvi
- **100 g** iseckanih urmi
- **20 kašika** šecera
- **1 kašika** brašna
- **1** oblanda
- **100 gsuvog** groža

### **Za fil:**

- **20**žumanaca
- **5** banana
- **200 g** Menaž cokolade
- **200 g** šecera
- **300 g** margarina

### **Za šlag:**

- **500 ml** slatke pavlake

## **Priprema**

Pripremamo patišpanj. Polupamo jaja i odvojimo belanca od žumanca. Mikserom mutimo belanca i postepeno dodajemo 20 kašika šecera. Kada se šefer rastopi iskljucimo mikser i dodamo sve za patišpanj od sastojaka i izdrobimo oblandu i sve sjedinimo. Smesu pecemo oko 25 minuta na 200 stepeni (zavisno od šporeta) ali možete proveriti ako uzmete cackalicu i probodete patišpanj. Ako se ništa ne lepi patišpanj je pecen.

Pripremamo fil. Mikserom mutimo žumanca i dodamo 200 g šecera. Izmuceni krem kuvamo na pari. Dodamo izlomljenu Menaž cokoladu. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sa šporeta i ostavimo da se ohladi.

U ohlaeni krem dodamo margarin i umutimo mikserom. Sa patišpanja sklonimo papir za pecenje (može i bez papira samo da se tepsija lepo podmaže uljem i pospe brašnom). Od patišpanja napravimo dve kore (možete je prepoloviti koncem), a možete je iseci i po dužini izbor je na vama. Stavimo prvu koru, pa fil, pa opet koru, pa fil i odozgo nareamo oljuštene i na kolutice isecene banane (da ne bi pocrnele banane neka stoje pre reanja na tortu jedno pet minuta u limunovom soku).

Umutimo slatku pavlaku i ukrasimo tortu.

## Savet

Torta je malo skupa, ali nije roendan svaki dan: D! Odlina je za svaku priliku!