

## *Rožendanska torta za princezice*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za patišpanj:**

- **20** belanaca
- **100** g izdrobljenih lešnika
- **100** g izdrobljenih oraha
- **150** g iseckanih smokvi
- **100 g** iseckanih urmi
- **20 kašika** šecera
- **1 kašika** brašna
- **1** oblada
- **100 g** suvog grožđa

#### **Za fil:**

- **20** žumanaca
- **5** banana
- **200 g** Menadž čokolade
- **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 šećer rastopi isključimo 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 pečen.

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 pečenje (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! Odlična je za svaku priliku!