

Roendanska torta sa cokoladom i orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x 3):

- 3 bjelanceta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za preliv kora:

- 250-300 mlmlijeka

Za fil I:

- 250 mlslatke pavlake
- 250 gMenaž cokolade

Za fil II:

- 9žumanca
- 4 kašikešecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 250 gmljevenih oraha
- 250 gmaslaca
- 100 gšecer u prahu

- **500 ml** mlijeka

Za dekoraciju:

- **100 g** cokoladnih mrvica
- **20 g** mljevenih oraha

Priprema

Od gore navedenih sirovina ispeci 3 kore ili jednu u veliki pleh od elektricnog šporeta i podijeliti po dužini na 3 dijela. Kore se peku na 180 C oko 25 minuta. Pecene kore preliti sa mlijekom i ostaviti sa strane da omekšaju.

Fil II: Mlijeko staviti da prokljuca. Posebno umutiti puding, šećer i žumanca i dodati u proključalo mlijeko. Kuvati 2-3 minuta, skloniti sa ringle i ostaviti da se hladi. U ohlaeni puding dodati umućen maslac i šećer u prahu i sve dobro sjediniti. Dodati i mljevene orahe.

Fil I: Slatku pavlaku umutiti mikserom i dodati 250 g istopljene Menaž čokolade. Dobro sjediniti mikserom.

Filovati tortu: Kora-fil I-fil II- kora-fil I-fil II-kora-fil I-fil II. Dekorirati mljevenim orasima i čokoladnim mrvicama. Ohladiti u frižideru i sjeći na tanke šnite. Prijatno!

Savet

Torta je kombinacija čokoladne i Boem torte.