

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 ml**mljeka

Za fil I:

- **250 ml**slatke pavlake
- **250 g**Menaž cokolade

Za fil II:

- **9**žumanca
- **4** kašikešecera
- **2** kesicepudinga od vanile
- **250 g**mljevenih oraha
- **250 g**maslaca
- **100 g**šecer u prahu

- **500 ml mlijeka**

Za dekoraciju:

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

Preprena

Od gore navedenih sirovina ispeci 3 kore ili jednu u veliki pleh od električnog 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, šefer i žumanca i dodati u prokljucalo mlijeko. Kuvati 2-3 minuta, skloniti sa ringle i ostaviti da se hladi. U ohlaeni puding dodati umucen maslac i šefer u prahu i sve dobro sjediniti. Dodati i mljevene orahe.

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

Filovati tortu: Kora-fil I-fil II- kora-fil I-fil II-kora-fil I-fil II. Dekorisati mljevenim orasima i cokoladnim mrvicama. Ohladiti u frižideru i sjeci na tanke šnite. Prijatno!

Savet

Torta je kombinacija okoladne i Boem torte.