Menaž rozen torta sa umbirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potreno je:

- **1 pakovanje**kora za rozen tortu
- **4 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 l**mleka
- **13 kašika**šecera
- **250 gMenaž cokolade**
- **250 g**margarina
- **1 kesica**burbon vanilinog šecera
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1/2 kašicice**muskatnog orašcica
- **500 g**šlaga
- **1/2 l**mleka ili vode za šlag

Za dekoraciju:

- **75 g**blanširanih badema

Priprema

Prokuvati mleko sa šecerom i burbon vanilinim šecerom, pa dodati pudinge i pustiti da se zgusne. U vruc puding dodati cokoladu, margarin, umbir i muskatni orašcic. Sve dobro sjediniti. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se prohladi, pa staviti u frižider. Kada se dobro ohladi, izvaditi iz frižidera i dobro ga umutiti mikserom. Šlag pripremiti po uputstvu sa kesice, ali bi bilo dobro da bude malo cvršci.

Na tacnu staviti prvu rozen koricu i na nju ravnomerno rasporediti 3 kašike cokoladnog fila, pa preko fila ravnomerno rasporediti 3 kašike šlaga. Staviti koru preko i ponavljati postupak dok se ne utroši materijal. Tortu završiti cokoladnim filom i staviti u frižider da se dobro sve sjedini i ohladi. Kada se ohladi, naseckati na jednake porcije i svaki komad ukrasiti sa šlagom i grubo seckanim bademima.

Savet

Ova kombinacija je slatko-ljuta, pa ako ne volite ljuto, smanjite ili potpuno izbacite umbir. Prednost ove torte je što se može poigrati sa ukusima, pa tako po ukusu možete dodati u fil cimet, sušeni šafran... Prijatno!