

Rožendanska torta (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **20** belanaca
- **20 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga od jagode
- **120 g** seckanih oraha
- **200 g** cokolade za kuvanje

Za fil:

- **20** žumanaca
- **20 kašika** šecera
- **8 kašika** vode
- **200 g** mlevene plazme
- **300 g** maslaca
- **400 g** šlaga
- **3 dl** mleka

Priprema

5 belanaca umutiti sa postepenim dodavanjem pet kašika šecera, pa umutiti cvrst šam. Zatim rucno umešati jedan puding (prah) i sjediniti. 30 g seckanih oraha posuti na dno kalupa (28 cm) obloženim papirom za pecenje, pa rasporediti smesu. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko desetak minuta.

Ovlaženu koru premazati sa 50 g rastopljene cokolade i ostaviti da se cokolada stegne. Na isti način pripremiti još tri ovakve kore.

Žumanca penasto umutiti sa šećerom, pa dodati vodu i mutiti da se sjedini. Kuvati na pari sve dok ne dobije potrebnu gustinu, pa ostaviti da se ohladi. Hladan fil sjediniti sa maslacem i mlevenom plazmom.

Umutiti šlag sa mlekom. Staviti prvu koru na tacnu, pa premazati sa filom, fil rasporediti na tri jednaka dela. Preko fila premazati šlag, koji takođe treba podeliti na tri dela, prekriti drugom korom, pa ponoviti postupak filovanja. Završiti korom na kraju i ukrasiti po želji.

Savet