

Tatina roendanska torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** tamnih Vincini kora
- **200-300 ml** mleka za natapanje kora
- **2 pune kašice** kapucina, praha
- **100 g** suvog groža
- **1 bocica** rum arome
- **500 ml** pavlake 20% mm
- **250 g** mlevene plazme
- **150 g** šećera u prahu
- **150 g** čokoladnog šlag krema
- **100 ml** mleka za mucenje šlaga
- **4 kašike** praha od vanil šlag krema
- **100 g** belog šlag krema za dekoraciju

Priprema

Polovine korica natopite kapucinom rastvorenim u mleku pre filovanja. Za fil rukno umutite pavlaku sa šećerom u prahu i dodajte keks i cetiri kašike vanil šlag krema. To je prvi fil. Drugi je čokoladni šlag krem u koji ste dodali suvo grože koje je stajalo u rumu. Ocedite ga pre stavljanja u šlag. Dekorirajte tortu belim šlagom.

Savet