

Jafa rozen torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** rozen kora

Za fil:

- **400 g** šecera
- **300 m.** vode
- **250 g** margarina
- **150 g** cokolade
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevenog keksa
- **2** narandže

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Naranžde predhodno zamrznuti, jednu sa korom, drugu bez, pa zatim sitno narednati. Kuvati šefer sa vodom, da vri oko 3-5 minuta, zatim skloniti sa vatre i dodati margarin i cokoladu. Mešati da se istopi, zatim, dodati orahe i keks, sjediniti pa dodati zamrznute narandže. Mlakim filom filovati korice. Poslednju koricu ne mazati. Pritisnuti je necim teškim i ostaviti da se stegne. Kad se ohladi prelitи glazurom od cokolade.

Savet