

Moja roendanska torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **9** kašika šecera
- **9** kašikabrašna
- **9** kašikam levenih oraha
- **1** kesica praška za pecivo

Za prelivanje kora:

- **500** ml cokoladnog mleka

Za fil sa plazmom:

- **4** cašekisele pavlake
- **250** g šecera u prahu
- **300** gm levene plazme

Za beli fil:

- **500** ml slatke pavlake

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti 3 jajeta sa 3 kašike šecera. Potom iskljuciti mikser te umešati 3 kašike brašna pomešanog sa 1/3 kesice praška za pecivo, dodati 3 kašike mlevenih oraha, sve lagano sjediniti varjacom (ili kašikom) te smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore. Kore ostaviti da se dobro ohlade te ih prelitи cokoladnim mlekom. Za fil sa plazmom: U dublju posudu staviti kiselu pavlaku, dodati šecer u prahu i razmutiti rucnom žicom za mucenje. Umešati mlevenu plazmu te lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Za beli fil: Mikserom umutiti slatknu pavlaku. Finalni postupak: Na tacnu za tortu staviti koru, preko naneti fil sa plazmom, potom premazati beli fil, preklopiti drugom korom - i tako reati naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Završiti redom fila sa plazmom.

Tortu ukrasiti po želji. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne, seci te poslužiti.

Savet

Dragi moji Recepti i svi prijatelji, danas, 19-og septembra, slavim roendan te recept svoje roendanske torte delim sa vama. Sve vas puno pozdravljam i želim vam svako dobro.