# *Ljubicasta roendanska torta*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Kora:**

- **5**jaja
- **10 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike** kakaa
- **2 kašike**vode
- **2 šake**seckanih oraha

**Fil:**

- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **750 ml**mleka
- **30 g**kokosa
- **5 kašika** šecera

**Preliv za koru:**

- **200 ml**mleka
- **3 kašike**šecera

**Šlag:**

- **100 g**šlaga

- **150 ml**vode
- prehrambena boja po želji

## Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati im kakao, brašno, prašak za pecivo, seckane orahe i vodu. Mutiti. Pleh podmazati uljem i posuti brašnom ili staviti pek papir. Peci na umerenoj temperaturi.

Od 750 ml mleka odvojiti malo kako bi razmutilu puding sa šecerom. Ostatak staviti da se kuva. Kad mleko pocne da vri, dodati razmucen puding i mešati. Skinuti sa vatre, ostaviti da se malo prohladu u dodati kokos. Promešati i ohladiti.

Mleko stavite da vri i dodajte mu šecer. Kuvati par minuta.

Šlag umutiti sa vodom i dodati mu boju.

Koru podeliti na dva dela. Preko prve preliti polovinom preliva pa staviti 2/3 fila. Staviti drugu i ponoviti postupak. Ostaviti da se malo stegne i sve premazati šlagom.

## Savet