

Rožendanska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 8 kašika oraha
- 1/2 praška za pecivo
- 3 kašike brašna
- 2 kašike mlake vode

I fil:

- 250 cokolade
- 8 kašika šecera
- 100 ml mleka-skuvati

II fil:

- 300 g oraha
- 200 ml mleka (sa tim popariti orahe)
- 200 g šecera u prahu
- 200 g putera
- šlag

Priprema

Patišpanj: Umutiti jaja, šećer, orah, prašak za pecivo, brašno i mlaku vodu sipati u pleh (obložen papirmo za pečenje) i peći. Ja napravim 2 kore od po 4 jaja presećem u dužinu na pravugaonik i tako dobijem četiri kore.

Prvo jedna kora premaže se filom od skuvane čokolade, pa onda drugi fil od poparenih oraha u koje si dodao puter koji je dobro izradjen sa šećerom u prahu, opet kora, I-fil, završiš sa II-filom te premažeš sa šlagom ili kako želiš dekoriši (možeš sve duplirati i dobiješ veliku ukusnu tortu).