Roendanska torta (9)

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **14**belanceta
- **350 g**šecera
- **450**mlevenih oraha
- Za premazivanje kore:
- **100 g**cokoladne glazure
- Za prvi fil:
- **14**žumanceta
- **200 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **100 g**mlevenih lešnika
- Za drugi fil:
- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti belanca, dodati šecer i dobro umutiti mikserom. Potom mikser iskljuciti, dodati mlevene orahe i lagano promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Od dobijene smese

ispeci dve kore u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti kore da se ohlade. Za prvi fil: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom te skuvati na pari. Dodati cokoladu, ukuvati i kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, dodati u ohlaen fil i umutiti mikserom. Potom mikser iskljuciti, umešati mlevene lešnike te lagano promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Za drugi fil: Mikserom umutiti slatku pavlaku dok šlag ne dobije potrebnu cvrstinu. Finalni postupak: Na tacnu za tortu staviti koru, premazati je cokoladnom glazurom, potom naneti polovinu fila sa lešnikom, preko naneti slatku pavlaku, te preklopiti drugom korom, pa premazati preostalim filom od lešnika. Tortu ukrasiti po želji.

Savet

Za filovanje torte možete iskoristiti slatku pavlaku koja vam preostane.