

****Ro?endanko****



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 6 kašika brašna
- 2 kašikeulje
- 2 kašikekakao
- Za fil:
- 500 gkisele pavlake
- 200 gšecera u prahu
- 200 mlslatke pavlake
- 300 gmlevene plazme
- Za prelivanje kora:
- 400 mlhladnog mleka
- Za dekoraciju:
- 50 grendane cokolade za kuvanje

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca te dobro umutiti mikserom. Potom, mikser isključiti, umešati ulje, kakao i brašno te sve lagano promešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u pleh od elektricnog šporeta (ali manji-kao na slici) obložen pek-papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 25 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi...

...te je iseci na dva dela.

Za fil: U dublju posudu staviti kiselu pavlaku i šećer u prahu, razmutiti rucnom žicom za mucenje. Posebno, mikserom umutiti slatku pavlaku.

Sjediniti slatku pavlaku sa kiselom pavlakom i šećerom u prahu, dodati mlevenu plazmu, izmešati rucnom žicom za mucenje.

Finalni postupak: Na tacnu za tortu staviti koru...

...preliti sa 200 ml prokuvanog, hladnog mleka.

Preko naneti fil...

...i staviti drugu koru i nju preliti sa 200 ml prokuvanog, hladnog mleka.

Celu tortu premazati filom...

...te dekorisati rendanom cokoladom za kujanje.

Ostaviti u frižider da se stegne, seci na parcad željene velicine...

...te uživati sa svojom porodicom.

Savet

Dragi moji Recepti.com i svi moji prijatelji, danas (19-og septembra) slavim 44-i rođendan. Recept svoje rođendanske torte delim sa vama. Sve vas puno pozdravljam. Pored svih poklona koje sam dobila, najdraži mi je crtež naše ?erkice An?ele i njen zagrljaj, poljubac i re?i: SRE?AN RO?ENDAN MAMA, VOLIM TE. Prizna?ete-nema ništa draže od toga.