

Roendanska torta (12)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **130 g** masti
- **3 kašik** meda
- **2** jaja
- **150 g** šecera
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **100 ml** mleka
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **2 kesice** puding od jagode
- **2 kesice** puding od vanile
- **300 g** šecera

Priprema

Med ugrejati pa staviti u posudu. Dodati šecer, mast i jaja. Izmutiti viljuškom. U to dodati sodu bikarbonu, brašno i mleko malo po malo, koliko je potrebno da se umesi testo, da se ne lepi za ruke. Staviti testo u frižider na sat vremena. Za to vreme spremiti fil. Staviti 400 ml mleka sa 150 g šecera da se kuva. U 100 ml mleka razmutiti 2 kesice pudinga od vanile. Kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Na isti nacin skuvati i drugi puding od jagode. Ostaviti da se ohladi. Kada su se pudinzi ohladili sjediniti ih sa po pola izmucenog margarina. Testo za kore izvaditi iz frižidera. Na papiru nacrtati semu, za broj. Razviti testo na papir za pecenje, iskrojiti broj, pa zajedno sa papirom prebaciti na prevrnutu tepsiju. Staviti da se pece oko 10 minuta na 170 stepeni. Od ove kolicine testa ja sam napravila 6 brojeva, 3 sedmice i 3 jedinice Stavljati fil izmedju kora pomocu cprica za kolace. Gore ukrasiti sitnim cokoladicama po želji.

