

## ***Posna rozen tortica***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**šecera
- **400 ml**gaziranog soka od narandže
- **100 g**cokolade
- **200 g**margarina
- **250 g**mlevenh oraha
- **350 g**mlevenog keksa
- **1 pakovanj**ekora za rozen tortu

#### **Za glazuru:**

- **200 g**bele cokolade
- **6 kašika**ulja
- **50 g**crne cokolade

### **Priprema**

Ušpinovati šećer i vodu na tihoj vatri. Da vri 3 minuta. Dodati margarin isecen na kockice i mešati dok se ne otopi, a zatim i cokoladu. Kad se svi sastojci sjedine skloniti s vatre pa dodati mleven keks i mlevene orahe. Sve dobro promešati pa ostaviti 10-ak minuta da se fil prohladi, a zatim mazati kore. Na svaku koru stavljati po 4 kašika fila. Ceo kolac pritisnite težim predmetom i ostavite da se hladi. Hladan kolac preliti otopljenom cokoladom. Seci po želji. Prijatno!

**Savet**