

Ninina roendanska torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 3 žumanceta
- 12 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 150 g cokolade za kuvanje

Za fil I:

- 9 žumanaca
- 9 kašikašecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 5 kašikabrašna
- 400 ml mleka
- 250 g margarina
- 100 g mlevenog keksa
- 150 g mlečne cokolade sa mlečnim punjenjem

Za fil II:

- 200 g šlaga
- 270 ml mleka
- 300 g zamrznutih malina

Ostalo:

- 250 g šlaga
- 450 ml kisele vode
- boje za kolace
- cvetici, figurice

Priprema

4 belanceta mutiti uz postepeno dodavanje 4 kašike šecera dok se ne dobije cvrst šam. Zatim dodati jedno žumance i izmiksati. Varjacom umešati 2 kašike brašna i 50 g rendane cokolade. Smesu sipati u pleh (30x25 cm), obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanjoj na 200°C oko 10-15 minuta. Na isti nacin pripremiti jos dve kore.

Umutiti žumanca, dodati brašno i 100 ml mleka. Izmiksati dobro da ne ostanu grudvice. U 300 ml mleka usuti šecer i vanilin šecer i zagrevati (ali da ne provri) i zakuvati kašicu, mešati da se zgusne (može se i izmiksati kad je skuvana).

Ohladiti i sjediniti sa umucenim margarinom.

Zatim umešati i mleveni keks i sitno seckanu cokoladu.

Šlag umutiti sa mlekom i lagano umešati zamrznute maline.

Na tacnu staviti koru pa fil 1 (polovinu ukupne kolicine).

Preko rasporediti fil 2 (polovinu ukupne kolicine).

Zatim staviti drugu koru, preostali fil 1, preostali fil 2 i završiti trecom korom.

Tortu staviti u frižider na nekoliko sati (može i preko noci), da se ohladi i stegne. Umutiti šlag sa kiselom vodom i ukrasiti je.

Vratiti na kratko u frižider pa možete seci i poslužiti.

Ovu tortu sam pravila u septembru, Nini za roendan.

Posto nije ostalo ni parce da probam, napravila sam je i u novembru, Petri za roendan. :)

Situacija je bila ista, moracu opet da pravim. :)

Savet

Ja sam koristila C šlag, Plazma keks i Nesquik okoladu.