

Roendanska torta (13)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**keksa
- **100 g**maslaca
- **100 ml**mleka

Za vanila fil:

- **500 ml**mleka
- 2pudinga od vanile
- **4 kašike**šecera

Za cokoladni fil:

- **500 ml**mleka
- 2pudinga od cokolade
- **4 kašike** šecera

Za dekoraciju:

- **500 ml**mlecne slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Priprema

Pripremiti okrugli kalup, velicine 26cm i obložiti ga papirom. Keks samleti, i pomešati sa otopljenim margarinom i mlekom. Rukama formirati koru utapkavajuci keks u kalup.

Od 500ml mleka, 100ml pomešati sa pudingom od vanile. Ostatak staviti da se kuva sa šećerom. Kad mleko provri, zakuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Isti postupak ponoviti sa pudingom od cokolade.

Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag i po potrebi zasladiti. Po 1/3 šlaga umutiti mikserom u vanil i cokoladni puding.

Preko kore u kalupu sipati najpre vanil, a zatim cokoladni fil. Ukrasiti preostalim šlagom i otopljenim cokoladom.

Savet

Ovo je bila roendanska torta mojoj starijoj erki.