

## *Rozen torta sa domacim korama*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **200 g** putera ili margarina
- **250 g** šecera
- **5** žumanaca
- **2 dl** belog vina
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **800 g** brašna

#### **Za fil:**

- **500 g** mlevenih oraha
- **4 dl** mleka
- **250 g** putera ili margarina
- **300 g** šecera u prahu
- **5** belanaca

#### **Za glazuru:**

- **400 g** šecera u prahu
- **1 kašik** gustina
- **3 kašike** soka od limuna
- **5 kašika** vrele vode
- **2-3 kapi** crvene boje

## Priprema

Umutiti puter ili margarin sa 250 gr šećera, dodati 5 žumanaca pa skupa sve umutiti. Dodati belo vino sodu bikarbonu i brašno. Zamesiti testo podeliti na 11 delova uviti u providnu foliju. Dok testo stane uzeti papir za pečenje nacrtati kvadrate velicine 23x34 cm. Na ovu velicinu kvadrata sa svake strane dodati još po 3-4 cm i iseci makazama papir. Gde smo iscrtali kvadrat papir sa svih strana presaviti onih 3-4 cm. To savijanje papira ce nam pomoci pri valjanju kore da ne prelazi velicinu kore 23x34 cm i da su nam ivice ravne. Ododstajalog testa uzeti 1 deo staviti na papir preko list celofana i valjati (testo valjanjem neće prelaziti preko nacrtane ivice jer je savijen papir). Tako uraditi sa svim delovima testa staviti jedan na drugi. Ukljuciti rernu na 170 stepeni, uzeti 1 list papira gde je izvaljana kora, presavijene delove papira ispraviti (odlepiti) od testa, testo viljuškom izbockati i peći 2-3 minuta, toliko da krajevi pošnu blago da žute. Pecenu koru ne odvajati od papira za pečenje. Tako uraditi sa svim korama. Ispecene kore, zajedno sa papirom uviti u stolnjak do filovanja.

Fil: 500 gr mlevenih oraha popariti sa 4 dcl vrelog mleka, izmešati i ostaviti da se ohladi. Umutiti 5 belanaca sa 300 gr prah šećera. Umutiti puter ili margarin dodati hladne orahe, dobro umutiti i dodati umucena belanca kašiku po kašiku muteci. Fil podeliti na 10 jednakih delova i filovati korice. Staviti koricu na tacnu, gore da dodje papir, odlepiti ga, pa fil, preko fila korucu gornji deo do fila papir gore pa odlepiti ga tako sve redom. Zadnju koricu ne filovati. Preko staviti providnu foliju, opteretiti tortu necim i ostaviti preko noci da se ohladi.

Sutradan oštrim nožem iseci krajeve da su nam jednake stranice i ravne. U posudu staviti 400 gr šećera u prahu, 1 kašiku gustina, dodati limunov sok i vrelu vodu i par kapu crvene boje. Mutiti da masa bude glatka, staviti preko torte, odmah (masa se brzo stece) vlažnom špatulom (stalno vlažiti pri ravnjanju) rasporediti masu i uglacati. Ostaviti da se osuši pa seci.

## Savet