

Lazareva roendanska torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za kore:

- **9**belanaca
- **9** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **200** mlmleka za kvašenje kora

Za vanil fil:

- **9**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **600** mlmleka
- **6** kašikabrašna
- **250** gmargarina

Za šlag fil:

- **200** gšлага
- **300** mlmleka

Ostalo:

- **300** gmalina

- **200 g** šлага
- **300 ml** kisele vode
- maloboje za kolace

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo pa dobro izmešati drvenom varjacom.

Usuti u pleh od rerne (30x30cm), obložen papirom za pecenje.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, ohladiti pa odvojiti od papira i preseći da se dobiju tri kore (30x10cm).

Žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, dodati brašno i 150ml mleka. To usuti u 450ml zagrejanog mleka i zakuvati kašicu.

Dobro je ohladiti na sobnoj temperaturi i pomešati sa umucenim margarinom.

Maline oprati i ocediti. Šlag umutiti sa mlekom.

Na tacnu staviti koru i pokvasiti je mlekom (oko 70ml mleka).

Staviti trecinu vanil fila pa maline (trecinu ukupne kolicine).

Preko malina premazati šlag (trecinu ukupne kolicine). Preko šlaga druga kora.... tri kore, tri reda vanil fila, tri reda malina, tri reda šlag fila.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne pa ukrasiti šlagom umucenim sa kiselom vodom. Možete šlag bojiti ili ne, po izboru. Uživajte u fantastičnom ukusu!

Dok ja da uslikam presek ili parce, samo je ovo ostalo. :)

Savet

Može da se stavi i malo više malina, do 500g.