

Moja roendanska torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3gotove kore
- 300 mlcokoladnog mleka
- 500 mlslatke pavlake
- 250 gmlecnog margarina za mazanje
- 350 gvišanja

Priprema

Za fil: Mikserom umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag, dodati mlečni margarin za mazanje, izmiksati i isključiti mikser. Umešati višnje i sve lagano sjediniti ruknom žicom za mucenje.

Na tacnu sraviti koru i preliti je sa 100 ml cokoladnog mleka.

Naneti polovinu pripremljenog fila i ravnomerno rasporediti.

Prekriti drugom korom, pa i nju preliti sa 100 ml cokoladnog mleka. Naneti drugu polovinu fila te preklopiti trecom korom, pa i nju preliti sa 100 ml cokoladnog mleka.

Tortu dekorisati po želji. Ostaviti je u frižider da se stegne. Seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Dragi moji, danas (19-og septembra) punim 46 godina i recept svoje roendanske torte delim sa svima vama. Lagana, ukusna i brzo se priprema. Tortu sam dekorisala fondanom. Zahvaljujem redakciji na oklagiji za fondan koju sam dobila kao nagradu za najslau poslasticu. Pozdravljam vas drage moje kulinarke. Srdaan pozdrav svima u redakciji našeg predivnog portala Recepti.com