

Moja roendanska torta (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 300 gšecera
- 250 gcokolade za kuvanje
- 200 gmaslaca
- 100 gmargarina
- 100 gseckanih oraha
- 100 gsuvog groža
- 100 gžele bombona

Ostalo:

- oko 25 komadapetit keksa
- 100 mlmleka za umakanje keksa
- 150 gšlaga
- 250 mlmleka
- maloboje za kolace
- malošarenih mrvica

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šećerom, sipati u šerpu i kuvati na pari (oko 20 minuta) uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca već počne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati čokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti pa izmiksati sa dobro ohlaćenim čokoladnim kremom. Umešati seckane orahe, seckane žele bombone i suvo grožđe.

Na tacnu staviti obruc (24-26cm), po dnu i okolo poreati petit keks utopljen u mleko i rasporediti fil. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Šlag umutiti sa mlekom. Možete dodati malo boje za kolace. Rasporediti šlag preko fila i preko keksa. Staviti na kratko u frižider.

Ukrasiti tortu.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ovu sam tortu pravila u martu. Sada sam shvatila da nisam podelila recept sa Vama. Torta je jako ukusna, za ljubitelje čokoladnih torti.