

oko rozenka (mamina roendanska)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Za fil:

- **1** l mleka
- **7** kašika šecera
- **100** g gustina
- **30** g kakaoa
- **125** g maslac/margarina
- **100** g cokolade za kuvanje
- **150** g mlevenog keksa

Za ukrašavanje:

- **100** g cokolade
- **1** kašikaulja
- **3** kašikemleka

Ostalo:

- **1** pakovanje kora za rozen tortu
- šarene mrvice i perlice

Priprema

Kakao i gulin pomešati i razmutiti sa 200 ml mleka. Dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gulin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle i u vruce staviti cokoladu i maslac/margarin. Izmešati da se sve otopi i sjedini. Umešati i mleveni keks.

Mlakim filom filovati kore (sve sem poslednje). Tortu preseći uzduž na dva dela.

Jedan deo prebaciti na drugu tacnu, odgovarajućih dimenzija. Premazati kašikom fila i preko staviti drugu polovicu torte.

Poslednja kora ostaje bez fila. Prekriti providnom folijom i ohladiti u frižideru.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i ukrasiti tortu. Vratiti u frižider da se ohladi i stegne. Kad se ohladi, ukrasiti sarenim mrvicama i perlicama.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet