

oko rozenka (mamina roendanska)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

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

Za ukrašavanje:

- **100 g** čokolade
- **1 kašika** ulja
- **3 kašika** mleka

Ostalo:

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

Priprema

Kakao i gustin pomešati i razmutiti sa 200 ml mleka. Dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin 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, odgovarajucih dimenzija. Premazati kašikom fila i preko staviti drugu polovinu torte.

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

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

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet