

Roendanska fica torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 30 kašika šecera
- 15 kašika seckanih oraha
- 3 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 margarina
- 300 g mlevenog keksa
- 250 g cokolade
- 2 čaše soka od narandže
- 2 banane

Za auto:

- 500 g keksa
- 1 margarin
- 15 kašika šecera
- 15 krem banana

Priprema

Kora: 15 belanaca umutiti sa 15 kašika šecera, 15 kašika seckanih oraha, 6 kašika mlevenih oraha, 3 kašike brašna i 1 šražak za pecivo. Podeliti u 3 pleha i peci.

Fil: Skuvati na pari 15 žumanaca i 15 kašika šecera. Kada se ohladi, dodati 1 umucen margarin, pa dodati 300 g mlevenog keksa, 2 banane, 2 čaše soka od breskve i 300 g otopljene cokolade za kuvanje.

Sve izmiksati, pa filovati: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.

Ukrasiti fondanom.

Razvuci koru odozgo, auto napravljen od 500 g keksa, 1 margarin, 15 kašika šecera i 15 krem banane.

Oblikovati auto. Odozgo ukrasiti fondanom.