Rozen torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za rozen tortu

Fil:

- **300 g**šecera
- **300 ml**mleka
- **300 g**mlevenih oraha
- **250 g**margarina

Fondan:

- **2 kašike**ulja
- **300 g**prah šecera
- **5 kašika**vruce (kipuce) vode
- **15 kapi**arome maline

Priprema

Šecer i mleko prokuvati do kljucanja. Skloniti sa ringle, dodati orahe, zatim i margarin i mešati da se otopi i sjedini.

Kore premazivati toplim filom. Poslednju koru ne filovati. Staviti u frižider da se stegne pa iseci komade željene

velicine i preko staviti fondan.

Mikserom umutiti prah šecer sa uljem i vodom pa dodati i aromu maline i preliti preko kolaca. Prijatno.

Savet