

Rozen torta-kolac



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenih oraha
- **300 ml** mleka
- **2** čaše (**od 300 ml**) šećera
- **250 g** margarina
- **malo narendane** kore limuna
- **250 g** šećera u prahu
- **4-5 kašika** vrele vode
- **nekoliko kapi** limunovog soka
- **nekoliko kapi** ekstrakta od jagode
- **2-3 kašike** ulja
- **pakovanje** korica za rozen tortu

Priprema

Mleko i šećer ukuvati na laganoj vatri da se dobije srednje gusta masa, zatim dodati mlevene orahe i prethodno poluotopljen i umućen margarin i narendanu limunovu koru. Korice filovati toplim filom. Glazura: 250 g šećera u prahu umutiti sa 4 kašike vrele vode i dodati nekoliko kapi ekstrakta od jagode, neprestano mutiti dok se ne dobije žitka masa i dodati malo limunovog soka i na kraju dodati 2 kašike ulja ili grudvicu veličine oraha margarina.

Savet

Poslasticu ostaviti nekoliko sati da se stegne i sei na ravnomerne štanglice i služiti. Prijatno!