

okoladni san (roendanska)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **14** belanaca
- **2 kašike** oštrog brašna
- **300 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera

Za fil:

- **14** žumanaca
- **200 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **700 ml** mleka
- **2 kašike** ekstrakta ruma
- **400 g** margarina
- **350 g** bele čokolade

Za premazivanje torte i ukrašavanje:

- **80 g** margarina
- **100 g** bele čokolade
- **250 g** prah šecera
- **2 kašike** ulja
- **20 g** čokoladnih mrvica

Priprema

Od umucenih belanaca, šecera, oraha i brašna se ispeku dve kore dimenzija 40x35cm, oko 15 minuta na 180-200 C.

Kada se kore ohlade moraju se ukrojiti nožem tako da se dobije oblik (u ovom slučaju sedmice).

U posudi u kojoj će se kuvati na pari treba umutiti žumanca sa šecerom i u to sipati mleko pomešano sa pudingom, kuvati na pari i kada se fil stegne dodati čokoladu da se i ona istopi i na samom kraju rum.

Kada se fil ohladi dodati umucen margarin i sve lepo sjediniti. Ukrojene korice u obliku sedmice filovati jednu po jednu i odozgo posuti čokoladnim mrvicama. Tako filovanu tortu staviti na hladno da se dobro stegne.

Za glazuru otopiti čokoladu u malo ulja i prohladiti, mešajući. Margarin dobro umutiti sa prah šecerom i sastaviti sa ohlaenom istopljenom čokoladom i još malo mutiti da se sastojci dobro sjedine. Napuniti špric sa nastavkom za zvezdice i ukrasiti tortu po želji.

Savet

Ja sam za deiji roendan pravila ovu tortu zato su na njoj figurice životinja, ali jako lepo izgleda i sa cvetiima u braon boji. Ukus je neprevaziđen, uživajte!