

Rozen torta



Sastojci

Potrebno je:

- 20 kašika brašna
- 300 g šecera
- 5 g sode bikarbone
- 1 jaje
- 250 g butera
- 100 g šecera u prahu
- 200 g oraha
- caša mlekakašika konjaka
- kašicica sirupa od maline
- nekoliko kapi ulja

Priprema

Od 20 kašika brašna, 3 kašike šecera, na vrh noža sode bikarbone, jednog jajeta i 50 g butera umesiti testo. Testo p-deliti na cetiri dela, pa oklagijom razvuci cetiri kore i peci svaku posebno na prevrnutom cetvrtastom, namazanom i brašnom posutom plehu.

Nadev: 200 g butera umutiti sa 100 g šecera u prahu, a 200 g mlevenih oraha popariti cašom vrelog mleka, pa kad se orasi ohlade izmešati ih sa buterom, dodati kašiku konjaka, pa nadevati kore.

Za preliv odozgo skuvati 250 g šecera sa cašom vode u gust sirup, a zatim mutiti sve dok ne pobeli. Dodati nekoliko kapi ulja i kašicicu sirupa od maline da torta dobije roze boju. Tortu odmah preliti.