

Moja roendanska torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koricu (x2):

- **1 caša (2 dl)** šecera
- 2 jajeta
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **2 cašebrašna**
- **3/4 cašekakaoa**
- **1/2 kašicicesode bikarbone**
- **1 cašaneskafe**
- **1/2 caše ulja**

Za fil:

- **1 l** slatke pavlake
- **400 g** cokolade
- **1** margarin

Priprema

Za koricu: Umutiti jaja i šefer, pa tome dodati neskafu i ulje, pa ostale sastojke. Izliti u pleh i peci na 180 stepeni, oko 40 minuta. Gotovu koricu pustiti da se ohladi, pa je preseći na pola, da se dobiju 2. Tako uraditi i sa drugom korom.

Fil: Zagrejati slatkou pavlaku i dodati cokoladu. Mešati sve dok se smesa ne ujednaci. Potom skloniti sa vatre i pustiti da se ohladi. Posebno umutiti 1 margarin i u njega postepeno dodavati prethodnu smesu. Mora se dosta

mutiti da se dobije željena gustina. Filovati: Korica-fil-korica-fil. Ukrasiti po želji.

Savet