

Moja roendanska torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koricu (x2):

- **1** **caša (2 dl)**šecera
- 2jajeta
- **1 kesic**praška za pecivo
- **2** **caš**e brašna
- **3/4** **caš**e kakaoa
- **1/2** **kašic**e sode bikarbone
- **1** **caš**e neskafe
- **1/2** **caš**e ulja

Za fil:

- **1** **l**atke pavlake
- **400** **g**cokolade
- **1** **m**argarin

Priprema

Za koricu: Umutiti jaja i šećer, pa tome dodati neskafo 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 slatku 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