

Rozen torta (4)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **250 g** šecera
- **250 ml** mleka
- **500 g** oraha mlevenih
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šecera
- **nekoliko** kapi limunovog soka

Za glazuru

- **300 g** prah šecera
- **2 kašike** tople vode
- **1 kašica** ulja
- **nekoliko** kapi crvene boje za kolace
- ili ekstrat od maline

Priprema

Prokuvati mleko, šecer i vanilu da se šecer otopi. Skloniti sa vatre i dodati mlevene orahe i margarin i promešati da se margarin otopi i sve sjedini u kompaktnu masu.

Kore slagati na tacnu i mazati filom vodeći računa da imate fil za sve kore. Poslednju koru ostavite nenamazanu. Pritisnuti nekim težim nafilovane kore i ostaviti da se ohladi.

Sada napraviti glazuru od prah šećera, tople vode, ulja muteci da se dobije homogena smesa. Stavite i nekoliko kapi limunovog soka. Dodati crvenu boju ili ekstrat od maline ali samo nekoliko kapi da se dobije roze boja.

Ovom glazurom od šećera prelići roze tortu i ostaviti da se glazura stegne.

Seci na kocke ili štangle po želji i poslužiti.

Prijatno!

Savet