

# **Posna rozen torta sa belom cokoladom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekorica za rozen tortu**

### **Za fil:**

- **200 ml** vode
- **400 g** šecera
- **500-600 g** oraha
- **250 g** posnog margarina
- **2 kesice** vanilin šecera

### **Za glazuru:**

- **200 g** posne bele cokolade
- **6 kašika** ulja

## **Priprema**

U šerpu sipati vodu i dodati šefer, vanil šefer. Kada se šefer istopi dodati ceo margarin da se on postepeno topi. Kada se on istopi i pocne da vri dodavati mlevene orahe postepeno. Toliko dodajemo da nam fil bude srednje gustine, da može lepo da se maže po koricama.

Fil cemo ostaviti da se ohladi 10 minuta i onda cemo na svaku koricu nanositi po 4-5 kašika fila i lepo

razmažemo. Postupak ponavljamo dok ne potrošimo sav materijal. Zadnju koricu ne premazujemo filom.

Tortu cemo ostaviti na hladnom par sati. Zatim cemo istopiti cokoladu sa uljem. Kada istopimo lagano cemo preliti preko torte. Ostaviti da se cokolada stegne, pa seci na štanglice.

### **Savet**

Glazura mi je puno lepša sa okoladom, ko želi roze glazuru u belu okoladu doda se ekstrakt od maline.