

# Mini Rozen torta i kuglice

Iznenadite svoje ukućane pripremom dva deserta koja će izmamiti osmehe na njihovim licima.

20 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 20 Min.



## Sastojci:

### Mini Rozen torta:

400 ml mleka  
195 g Dr. Oetker Krem za Rozen tortu  
50 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače  
100 g putera/maslaca  
3 lista/listova Dr. Oetker Rozen kore

### Glazura:

120 g šećera u prahu  
1 kašičica Dr. Oetker Limun šećera u prahu  
2 kašika/e vode  
10 kapi Dr. Oetker Boje za kolače crvene

### Kuglice:

ostatak napravljenog fila  
50 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače  
1 kašika kikiriki putera (puna)  
40 g kikirikija (17 zrna ostaviti sa strane, ostatak usitnite u blenderu)  
30 g Dr. Oetker Čoko komadići

## 1 Korak 1:

Pomešajte pola kesice Krema za Rozen tortu sa 100 ml hladnog mleka. Ostatak mleka zagrejte do ključanja, a zatim mu dodajte razmućeni sadržaj i sve zajedno kuvajte oko 2 minuta uz neprestano mešanje.

## 2 Korak 2:

Dobijeni krem sklonite sa šporeta, dodajte iseckani puter i mešajte sve zajedno dok se puter ne rastopi. Zatim dodajte mleveni keks i sve zajedno dobro sjedinite.

## 3 Korak 3:

Toplim kremom filujte rozen kore, koje ste prethodno prepolovili, pa ste tako od 3 kore dobili 6. Na svaku koru stavite po 2 kašike fila i ravnomerno ga rasporedite.

## 4 Korak 4:

Poslednju koru nemojte filovati nego ceo kolač uvijte u foliju i ostavite u frižideru oko 2 sata da omekša. Bilo bi dobro da preko kolača stavite nešto teže, npr. drvenu dasku.

5 Korak 5:

Za glazuru je potrebno da šećer u prahu, limun šećer u prahu i vodu dobro umutite, a zatim dodate i crvenu boju. Glazuru ravnomerno prelijte preko gornje kore i ostavite pre služenja još 2 sata u frižideru.

6 Kuglice:

Od ostatka fila napraviti kuglice. U fil dodajte mleveni keks i puter od kikirikija i formirajte kuglice veličine oraha u čiju sredinu ubacite zrno kikirikija. Kuglice uvaljajte u Dekor čoko komadiće i kikiriki koji ste prethodno samleli i ostavite u frižideru na par sati pre serviranja.