

Bela torta (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** korica za rozen tortu
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **15 kašike** šecera
- **200 g** šecera u prahu
- **500 g** šlaga
- **3,5 dl** kisele vode
- **1** kisela pavlaka
- **100 g** bele čokolade

Priprema

U 1 litar mleka skuvati 15 kašike šecera, 3 pudinga od vanile i ostavite da se dobro ohladi. Umutite margarin i šecer u prahu u jednoj posudi, a u drugoj 300 g šlaga sa 2 dl kisele vode. U ohlaen puding dodajte umuceni margarin i dobro izmiksirajte, zatim dodajte umuceni šlag mešajući kašikom, onda pavlaku i narendati belu čokoladu. Mazati korice i na kraju 200 g šlaga umutiti sa 1,5 dl kisele vode.

Savet