

Pure Pleasure



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **1** pakovanjerozen kora

Fil 1:

- **1,5** l mleka
- **4** pudinga od vanile
- **8** kašika šecera
- **1** margarin
- **100** g šecera u prahu

Fil 2:

- **300** g jagoda
- **3** kašike šecera
- **3** dl vode
- **1** puding od vanile

Ukrašavanje:

- **300** g šлага
- mleko

Priprema

Od 1,5 litre mleka odvojiti 2 dl i umutiti 4 pudinga i 8 kašika šecera. Ostatak mleka staviti da kuva, kad prokuva dodati puding i mešati dok se neskuva. Staviti da se hlađi. Izraditi margarin sa šecerom u prahu i dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila.

Ocistite jagode, prepolovite, dodati šefer i staviti na lagani vatru. Kad jagode pocnu da puštaju sok i kad se šefer istopio dobro izmešati ili umutiti lagano mikserom. U posebnoj posudi izmešati puding i vodu i uliti u jagode i skuvati.

Filovanje: ide dve rozen kore namazane vanil kremom pa treca namazana vočnom kremom i tako u krug dok se nepotroše kore.

Savet

Umesto jagoda mogu da se koriste i maline ili višnje. Ukrasiti šlagom.