

Rozenka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen-kora**
- **900 ml mleka**
- **2 pudinga sa ukusom pavlake**
- **2 kafene šoljemlevenog keksa**
- **100 g kokosovog brašna**
- **1 margarin**
- **300 g šećera**
- **200 g bele cokolade**

Glazura:

- **100 g cokolade za kuvanje**

Priprema

Oduzeti malo mleka od 900 ml i razmutiti puding. U preostalo mleko dodati šećer, margarin i belu cokoladu.

Kad prostruji, zakuvati puding, sipati keks i kokosovo brašno i kuvati da se fil zgusne, ali ne preterano.

Prohladiti fil, pa u tankom sloju mazati korice i slagati jednu na drugu, poslednju ne mazemo. Prevrnemo kolac na drugu tacnu, tako da je sad poslednja kora na vrhu, pritisnemo i ostavimo da se ohladi i kore lepo upiju fil. im se prohladi, otopimo cokoladu za kuvanje i premazemo rozenku. Kad se stegne, secemo na štanglice.

Savet