

Posna torta Beli andjeo



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanjekorica za rozen tortu**

Za fil:

- **100** grpudinga od vanile
- **1** lupalminog mleka
- **200** gposne bele cokolade
- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **200** gposnog mleka u prahu
- **500** gposnog šлага u prahu
- **3** dlhladne kisele vode
- **8** kašikašecera kristala

Ukrašavanje:

- **300** gposnog šлага u prahu
- **oko 2** dlhladne obicne vode
- **oko 50** gseckanog badema

Priprema

Od 1l palminog mleka odvojiti oko 1 dl, pa u tome razmutiti puding od vanile i 8 kašika šecera, pa kad mleko

provri, smanjiti temperaturu i postepeno uliti razmucene sastojke, stalno mešajuci, do zgušnjavanja. U još toplo dodati 200 g posne bele cokolade, mešati da se cokolada istopi i sjedini sa filom. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Umutiti 250 g margarina sa 200 g šecera u prahu i dodavati 200 g posnog mleka u prahu. Kada je dobro umuceno, postepeno dodavati ohladjen fil i sve dobro izjednaciti.

Umutiti 500 g posnog šлага u prahu sa 3 dl hladne kisele vode.

Filovati celo pakovanje korica za rozen tortu: kora, fil, šlag, kora, fil, šlag... Tortu nafilovati dan pre sluzžnja, da bi se korice i fil sjedinili i ostaviti da prenoci u frižideru.

Sutradan, kad je torta odstajala, umutiti 300 g posnog šлага sa oko 2 dl obicne hladne vode i premazati sve vidne delove torte i dekorisati tortu po želji.

Savet

U potrazi za novim poslasticama za svoju posnu slavu, modifikovala sam tortu "Beli andjeo", tako sto sam koristila posne sastojke, neke sastojke, za koje nisam imala adekvatnu zamenu, izostavila sam, a umesto njih povecala kolicinu nekih posnih sastojaka... Miksala, miksla i napravila izuzetnu tortu, za koju gosti skoro da nisu poverovali da nije "original".