

Maarica sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jerozen korica
- **5 kesica** pudinga od slatke pavlake
- **1,5** l mleka
- **15 kašika** šecera
- **200 g** mleka u prahu
- **100 g** kvalitetne bele cokolade (Bambi, Milka)
- **250 g** margarina (sa ukusom slatke pavlake)
- **1 l** slatke pavlake

Priprema

U mleku sa šećerom skuvati razmucene pudinge, pa umešati belu čokoladu, da se istopi i ostaviti da se prohladi. Penasto umutiti margarin sa mlekom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Posebno umutiti slatku pavlaku. Kore filovati najpre filom sa pudingom, a onda slatkom pavlakom i tako naizmenicno, dok se ne utroše sve korice. Tortu ukasiti preostalom slatkom pavlakom.

Savet

Slinu tortu nalazila sam pod nazivom Beli aneo, meutim ja sam modifikovala recept po sopstvenom ukusu: po meni jai je ukus kada se umesto - pudinga od vanile koristi puding od slatke pavlake - umesto obinog margarina stavljala sam margarin sa ukusom slatke pavlake - umesto šlaga stavljala sam slatku pavlaku - i umesto bele okolade, dodala sam mleko u prahu. Torta je ovako skuplja, ali vredi!