

Beli aneo (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1rozen kore
- 1margarin
- **400 g**krem šлага
- **250 g**prženih mlevenih lešnika
- 3 pudinga od vanile
- **100 g**bele milka cokolade
- 1 l mleka
- **200 g**mleka u prahu
- 2kisele pavlake
- **350 g**šecera u prahu
- **0,5 l**mineralne vode

Priprema

Skuvati 3 pudinga od vanile u 1 l mleka i 10 kašika šecera. U vruce dodati 200 g mleka u prahu i 100 g bele milka cokolade. Sve dobro sjediniti i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati umucen margarin sa 250 grama šecera u prahu.

Umutiti krem šlag sa 0,5 l mineralne vode, dodati 100 g šecera u prahu i 2 kisele pavlake.

Filovati: kora - žuti fil - posuti lešnicim - beli fil - kora. Tako sve dok ima kora i fila.

Savet