

Posna rozen torta



težina: **srednje**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **1 pakovanj**erozen korica

Za fil:

- **1 l**vode
- **200 g**pudinga od vanile
- **300 g**šecera
- **1** margarin
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g**posne cokolade
- **1 kg** banana
- **300 g**posnog šlaga
- **300 ml** kisele vode

Za dekoraciju:

- **200 g**posnog šlaga

Priprema

U 1 l vode skuvati puding, razmucen sa šecerom. Ohladiti i dodati margarin umucen sa šecerom u prahu. Podeliti na dva dela i u jedan dodati otopljenu cokoladu. Posebno umutiti šlag sa kiselom vodom. Rozen kore filovati na sledeci nacin: Kora, braon fil, šlag, kora, žuti fil, banane secene na tanko, šlag, kora, braon fil i td. Sve

do zadnje kore. Ukrasiti šlagom i rendanom cokoladom.

Savet