

Posna bela torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen korica**
- **1 Isojinog mleka sa ukusom vanile**
- **3 kesicepuđinga sa ukusom slatke pavlake**
- **200 gbele posne cokolade**
- **250 gmargarina**
- **200 g šecera u prahu**
- **200 gpecenog mlevenog lešnika**
- **1 lbiljne slatke pavlake**

Priprema

Puding razmutiti u malo hladnog mleka (možete dodati 2-3 kašike šecera). Ostatak mleka staviti da provri i zakuvati puding. Skloniti sa vatre i u vruce umešati cokoladu izlomljenu na kockice i mešati dok se ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. Ohlaen puding sjediniti sa šecerom u prahu u penastu masu. Zatim dodati lešnik i umutiti još malo. Umutiti slatkou pavlaku. Filovati: Kora-fil-slatka pavlaka-kora-fil-slatka pavlaka....tako dok se ne utroše kore. Završno je sa slatkou pavlakom.

Savet

Torta je preelepa, a i prilino visoka...ko je god probao tortu tražio je pare više.. :-) priyatno :-)