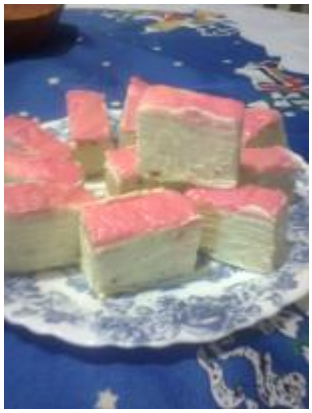
Roze-bela torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**korice za rozen tortu
- **6 kesica**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **375 g**putera
- **1,5 l** mleka
- **250 g** šecera
- **200 g**bele cokolade
- **100 g**mleka u prahu
- **300 ml**slatke pavlake
- **100 g**pecenih, mlevenih lešnika
- **par kapi**crvene prehrambene boje

Priprema

Staviti 1 l mleka da se kuva sa šecerom. U ostatak mleka razmutiti puding, pa kad mleko provri ukuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladilo, izmutiti sa omekšalim puterom i dodati istopljene 100 g cokolade i mleko u prahu. Slatku pavlaku izmutiti, pa je pomešati sa lešnikom. Mazati korice svaku sa po tri kašike fila. Namazati prvo fil, pa zatim slatku pavlaku. Ponavljati dok se ne nafiluju sve korice. Zadnju koricu netreba namazati filom. Isopiti 100 g bele cokolade, pa dodati par kapi crvene prehrambene boje. Premazati tortu glazurom.

Savet