

Torta zebrica



težina: **lako**

za: **8** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 l mleka
- 5 kesica pudinga od vanile
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- 200 g bele čokolade za kuvanje
- 200 g crne čokolade za kuvanje
- 100 g pečenih lešnika
- 400 g šlaga
- 1 pakovanje kora za rozen tortu

Priprema

Razmutite puding u 4 dl hladnog mleka. Preostalo mleko skuvajte sa šecerom, pa kad provri, ukuvati razmuceni puding. Mešajte dok se ne zgusne, a potom skinuti sa vatre i ostavite da se prohladi. Posebno ulupajte margarin, pa ga izmiksajte sa ohlaenim pudingom. Smesu podelite na dva dela. U jedan deo dodajte rastoplјenu crnu čokoladu i pečene mlevene lešnike. U drugi deo dodajte rastoplјenu belu čokoladu. Šlag pripremite po uputstvu sa kesice i malo ostavite sa strane za dekoraciju. Kore filujte na sledeci nacin: Kora, crni fil, šlag, kora beli fil, šlag, sve dok ne utrošite sav materijal. Tortu stavite u frižider da se stegne, a zatim je premažite preostalim šlagom, a kakaom odozgo "izvuci štrafte" tako da izgleda kao na slici.

Savet