

Torta sa belom Milkom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen korica
- **200 g**bele milka cokolade
- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **400 g**šlaga

Priprema

Kuvati puding od vanile. Kada pocinje da se zgušnjava dodati Milka cokoladu mešati dok se ne istopi. Ostaviti da se ohaldi. Omekšali margarin umutiti sa šecerom u prahu i sjediniti ga sa ohlaenim pudingom. Umutiti 200 g šlaga sa kiselom vodom.

Premazati rozen koru sa filom, zatim preko njega premazati šlag, staviti drugu koru i tako dok se ne utroše sastojci. Poslednju koru premazati sa filom. Ukrasiti sa preostalih 200 g šlaga.

Savet