Mamina bela torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za rozen tortu
- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **15 kašika**šecera
- **200 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **3,5 dl** kisele vode
- **500 g**šlaga
- **100 g**bele cokolade
- **1**kisela pavlaka

Priprema

U litar mleka skuvati 15 kašika šecera, 3 pudinga od vanile i ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti margarine i šecer u prahu. Posebno umutiti 300 g šlaga sa 2 dl kisele vode. U ohlaen puding dodati umucen margarin i dobro umutiti mikserom. Zatim dodati umucen šlag mešajuci kašikom, onda pavlaku, pa izrendanu belu cokoladu. Filovati korice i ukrasiti sa umucenih 200 g šlaga i 1,5 dl kisele vode. Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru.

Savet