

Posna rozen torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen korica**
- **700 ml fante**
- **250 g posnog margarina**
- **4 kesice pudinga od vanile**
- **400 g posnog šlagu**
- **250 g šecera u prahu**
- **200 g crne ili bele posne cokolade**

Priprema

U 150 ml fante razmutiti puding. Preostalu fantu staviti da provri na ringli u ukuvati razmucen puding, okoladu otopiti sa malo ulja na laganoj vatri. Potom u fil umešati cokoladu i ostaviti da se ohladi. Za to vreme penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. Kada se fil ohladio dodati mu umucen margarin.

Zatim šlag umutiti sa kiselom ili običnom vodom.

Filovati tortu: Rozen korica, zatim fil, pa preko fila šlag, pa ponovo rozen korica. Tako ponavljati postupak dok se ne utroši sav materijal. Tortu na kraju ukrasiti šlagom. Ostaviti je preko noci u frižideru.

Savet