Rozen sa lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pecenih, mlevenih lešnika
- **500 ml**mleka
- **400 g**šecera
- **250 g**putera
- **200 g**mlevenog keksa
- **200 g**bele cokolade
- **par kapi**prehrambena crvena boja
- **1 pakovanje**kora za rozen tortu

Priprema

Staviti mleko sa šecerom da se kuva. Dodati puter i sve zajedno mešati dok se ne istopi šecer i puter. Skloniti sa vatre i preliti preko mlevenih lešnika. Dodati keks i sve lepo izmešati. Ostaviti da se malo prohladi. Fil ce biti malo rei, ali kad se malo ohladi onda se zgusne.

Filovati kore mlakim filom i preko zadnje kore staviti nešto teško da se kore lepo zalepe. Ostaviti tako oko 30 minuta. Belu cokoladu istopiti, pa dodati par kapi crvene boje. Preliti preko kolaca i ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet