

oko-nugar rozenka



težina: **lako**

za: **80** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen kora
- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od slatke pavlake
- **300 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**maslaca
- **100 g**bele cokolade
- **100 g Menaž cokolade**
- **300 g**mlevenih pecenih lešnika
- **300 g**mlevene plazme

Za glazuru:

- **150 g**Menaž cokolade

Priprema

Rastvoriti puding u malo mleka, a u ostatak staviti šecer i vanilin šecer, pa kuvati. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati fil. Skloniti sa šporeta i u vruce dodati maslac i mešati da se istopi. Smesu podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo umešati belu cokoladu, pa kada se otopi dodati mlevene lešnike. U drugi deo umešati crnu cokoladu i kada se otopi dodati mleveni keks. Rozen korice filovati naizmenicno svetlim i tamnim filom, pa preliti glazurom od otopljene cokolade na pari.

Savet