

Beli aneo (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za rozen tortu**
- **1 l mleka**
- **4 kesicepuđinga od vanile**
- **200 gbele cokolade**
- **12 kašikašecera**
- **100 gmleka u prahu**
- **250 g margarina**
- **125 gputera**
- **500 gšлага**
- **4 cašekisele pavlake**

Priprema

Skuvati puđing u zaslaenom mleku, dodati 100 g bele izlomljene cokolade i mešati dok se ne rastopi. Ostaviti puđing da se ohladi.

Kada se puđing ohladi sjediniti ga sa puterom, margarinom i mlekom u prahu.

Preostalu cokoladu sitno iseckati i umešati u fil.

Sve lepo sjediniti. Zatim za drugi fil umutiti šlag sa hladnom vodom i dodati kiselu pavlaku, sve dobro lagano sjediniti varjacom.

Filovati: Jednu koru premazati filom od pudinga, pa filom od šлага, pa kora i sve tako dok ima materijala, poslednju koru premazati šlagom.

Savet