

Rozen torta na moj nacin



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen kora**
- **6 kesicapudinga od cokolade**
- **1 kg šлага**
- **200 g Menaž cokolade**
- **200 glešnika**
- **100 g šлага**
- **1,5 l mleka**
- **1 l mineralne vode**
- **1 margarin**
- Za dekoraciju:
 - **100 g šлага**
 - **1 dl mineralne vode**

Priprema

Puding od cokolade skuvati sa 1,5 l mleka i ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutiti 1 kg šлага sa mineralnom vodom. Kada se puding ohladi, dodati mu jedan margarin i sve dobro umutiti, a onda dodati 150 g mlevenih lešnika i izmešati varjacom da se sjedine. Svaku rozen koru filovati sledecim redosledom: puding-šlag-kora i tako sve redom dok se ne potroše kore. Od gore istopiti 200 g Menaž cokolade sa malo ulja i staviti na tortu. A sa strana tortu ukrasiti sa 100 g umucenog šлага sa mineralnom vodom. Kao dekoraciju, na glazuru takoe možete staviti i malo mlevenih lešnika.

Savet