

## Rozen plus torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** l soka od breskve
- **4** kesice pudinga od vanile
- **12** kašika šecera
- **400** g margarina
- **200** g šecera u prahu
- **300** g **Menaž** čokolade
- **300** g mlevenih oraha
- **400** g cajnih kolutica
- **1** pakovanje gotovih rozen kora

### Za potapanje kolutica:

- **2** l soka od breskve

## Priprema

Puding razmutite sa malo soka, a u ostalom soku dodajte šecer, staviti da provri i zakuvati puding na uobicajeni nacin. Pustiti da se ohladi uz povremeno mešanje da se ne bi stvorila korica. Margarin umutiti penasto sa šecerom u prahu i sjediniti sa hladnim pudingom. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu čokoladu, a u drugi mleveni lešnik.

Pakovanje torte: Na prvu rozen koru staviti braon fil.

Na drugu žuti fil, na trecu braon na cetvrtu žuti fil, na petu braon fil i pore?ati cajne kolutice jedan do drugog, umocenim u soku od breskve.

Staviti opet rozen koru i do kraja mazati naizmenicno i žuti i braon fil. Zadnju koru premazati braon filom i dekorisati mlevenim orasima.

Torta je vrlo izdašna, economicna je, lepa na "oko", brzo se pravi i posna je.

**Savet**