Beli aneo (moja verzija)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Fil I:

- **1,3 l**mleka
- **8 kašika**šecera
- **4 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **250 g**margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **150 g** mleka u prahu
- **150 g** bele cokolade
- **80 g** margarina

Fil II:

- **500 g**krem šlaga
- **600 ml**mleka
- **150 g**mlevenih lešnika

Ostalo:

- **1 pakovanje**rozen korica
- **100 g** šlaga
- **200 ml**mleka

Priprema

Fil I. U 1,3 l mleka i 8 kašika šecera skuvati 4 pudinga od slatke pavlake i ostaviti da se ohladi. Umutiti 250 g margarina, 200 g šecera u prahu, 150 g mleka u prahu i istopljenu belu cokoladu. Kada se puding ohladi sjediniti sa ostatkom fila.

Fil II: Umutiti 500 g krem šlaga i 600 ml mleka. Dodati 150 g mlevenih lešnika.

Postupak. Kora, 3 kašike fila I, 3 kašike fila II, kora...Dekorisati po izboru.

Savet

Postoji više verzija ove torte, ova je po meni najlepša. Prijatno!