

Zebrica torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 l mleka
- 5 kesica pudinga
- 200 g šecera
- 200 g bele cokolade
- 200 g cokolade
- 100 g pecenih lešnika
- 500 g šlaga
- 250 g margarina
- 1 pakovanje rozen korica

Priprema

Puding razmutiti u 4 dl mleka, ostatak skuvati sa šecerom i ukuvati puding. Posebno umutiti margarin i pomešati sa ohlaenim pudingom, pa podeliti na dva dela. U I deo dodati otopljenu cokoladu i mlevenu pecenu lešnike. U II deo dodati otopljenu belu cokoladu Šlag umutiti.

Filovati: kora, crni fil, šlag - kora, beli fil, šlag... Ponavljati dok se ne utroši materijal.

Savet

uvati u frižideru.