

Šampanj torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 4 pudinga od vanile
- 2 milke bele
- 1 margarin
- 300 g šlag krem beli
- 4 dl kisele vode
- 1 ucvršćivac za šlag
- pakovanje rozen korica
- 200 g šlaga za filovanje

Priprema

U litar mleka, stavimo 200 g šecera. Kada prokuva dodamo 4 pudinga od vanile. Skuvamo. Sklonimo sa vatre i dodamo 2 bele milke da se lepo istope. Ohladiti smesu.

Umutimo 1 margarin i ubacimo u fil. 300 g šlaga umutimo sa 4 dl kisele vode i jednim ucvršćivcem za šlag.

Filujemo rozen korice. Korica, fil, slag i sve tako dok se ne istrosi materijal. Odozgo šlag.