

Malina rozenka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen korica

Fil od vanile:

- **1,5l**mleka
- **5**pudinga od vanile
- **7 kašika**kristal šecera
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu

Fil od malina:

- **400 g**smrznutih malina
- **7 kašika**kristal šecera
- **400 ml**vode
- **2**pudinga od maline

Priprema

1,2 litra mleka staviti na šporet da provri sa 7 kašika šecera, 5 pudinga ramutiti sa ostalih 300ml mleka i skuvati fil od vanile.

Umutiti penasto margarin sa 250gr šecera u prahu, pa kad se fil od vanile dobro ohladio lepo sjediniti.

Maline, 200ml vode i šecer staviti na šporet da provri, kuvati 5-10 minuta. Puding od maline razmutiti u 200ml vode, pa zatim skuvati fil od malina.

Filovati tako da svaka treca korica bude fil od malina.

Fil od malina se filuje dok je još uvek vruć...

Savet

Predivna, preukusna I prelaka torta za napraviti... Prijatno!