Vocna rozen torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za rozen tortu

Za prvi fil:

- **5 kesica**praška za puding sa ukusom vanile
- **7 kašika**šecera
- **1,5 litra**mleka
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu

Za vocni fil:

- **400 g**višanja
- **9 kašika**šecera
- **4 dl**vode
- **2 kesice**praška za puding od jagode

Za dekoraciju:

- **200 g**šlaga
- **po potrebi**kisele vode

Priprema

Sipati 1,2 litra mleka i šecer u vecu šerpu i kuvati. Kad prokljuca, umešati prašak za puding rastvoren u preostalom mleku i mešati, dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa sastaviti sa ohlaenim pudingom.

U blenderu izmiksati ocišcene višnje, dodati im šecer i 2 dl vode, pa staviti na vatru da prokljuca.

Kad pocne da vri, dodati puding od jagoda razmucen u preostaloj vodi i mešati dok se ne zgusne i ponovo prokljuca. Skloniti sa ringle.

Reati rozen kore, pa ih naizmenicno premazivati pripremljenim filovima - prvu premazati filom od vanile, drugu vrucim vocnim filom, trecu ponovo filom od vanile, cetvrtu vocnim filom, i tako redom- dok se ne utroši pripremljeni materijal.

Poslednju koru premazati filom od vanile i preko njega odmah naneti umuceni šlag.

Savet