

Beli aneo torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **250 g** mlevenih lešnika, kratko propečenih

Za fil I:

- **1 l** mleka
- **3** žumanca
- **6 kašika** gustina
- **1 kesica** vanilin šecer
- **8 kašika** šecera
- **250 g** putera/margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** bele cokolade
- **200 g** mleka u prahu

Fil II:

- **500 ml** slatke pavlake (mlečne)
- **150 g** kisele pavlake

Priprema

Umutiti žumanca, gustin i vanilin šecer sa 200ml mleka. Ostatak mleka staviti da provri i dodati umućena

žumanca, dodati belu čokoladu, kuvati na nižoj temp (1 od 3) dok se ne zgusne u puding. Skloniti sa ringle, prekriti prozirnom folijom, ostaviti da se ohladi. Umutiti puter, šećer u prahu i mleko u prahu u kompaktnu masu. Ovu masu dodati hladnom pudingu, mešati mikserom. Odvojiti nekoliko kašika za premazivanje/filovanje cele torte. Umutiti slatku pavlaku sa kiselim pavlakom u šlag. Na tanjir postaviti koru, premazati filom od bele čokolade, posuti mlevenim lešnikom. Preko lešnika premazati filom od pavlake. Tako filujemo dok ne potrošimo sve korice. Na kraju celu tortu premazati filom od bele čokolade, pa staviti tortu u frižider.

Tortu dekorisati po želji. Dobro je da pre posluženja torta odleži u frižideru nekoliko sati.

Savet