

Torta sa rozen korama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje rozen kora
- 2 l mleka
- 10 kašika šecera
- 500 g margarina
- 300 g pudinga od vanile
- 300 g mleka u prahu
- 800 g šlaga
- kisela voda

Priprema

Fil I: U mleko dodati šecer, kada provri dodati puding. Margarin umutiti sa šecerom u prahu i pomešati sa pudingom kada se puding ohladi. Na kraju dodati u fil mleko u prahu.

Fil II: Umutiti šlag sa kiselom vodom, kolicina vode zavisi od toga, koliko želite da bude cvrst fil (ja stavljam oko 2 dl).

Na poslužavnik staviti jednu rozen koru i pored nje 1/2 druge kore (bude deblja ako se stavlja samo po jedna kora), zatim fil I, fil II, tako dok ne utrošite materijal.

Na kraju staviti šlag i narendati cokoladu.