

## **Bele rozen štanglice**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za rozen tortu**
- **1 l mleka**
- **200 g secera**
- **3 pudinga sa ukusom slatke pavlake**
- **150 g bele cokolade**
- **250 g margarina**
- **100 g mleka u prahu**

#### **I još:**

- **100 g bele cokolade**

### **Priprema**

Skuvati puding sa mlekom i šecerom. Skloniti sa ringle, dodati margarin i cokoladu. Mesati da se otopi i sjedini pa umesati i mleko u prahu.

Toplim filom premazati kore, sve osim poslednje. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Iseći štanglice, ukrasiti ih topljenom belom cokoladom.

Prijatno.

**Savet**