

Torta Beli Aneo (3)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** korica za rozen tortu
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **100 g** bele cokolade
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** mleka u prahu
- **500 g** šlaga u prahu
- **3 dl** hladne kisele vode
- **2 dl** kisele pavlake
- **5 kašika** šecera kristala
- **2. kašike** gustina

Ukrašavanje:

- **300 g** šlaga u prahu
- **oko 2 dl** hladne obicne vode

Priprema

Od 1l mleka odvojiti oko 1 dl, pa u tome razmutiti 2 pudinga od vanile, 2 kašike gustina i 5 kašika šecera, pa kad mleko provri, smanjiti temperaturu i postepeno uliti razmucene sastojke, stalno mešajući, do zgušnjavanja. U još toplo dodati 100 g bele cokolade, mešati da se cokolada istopi i sjedini sa filom. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje, da se ne bi uhvatila korica, jer ce u filu biti grudvica.

Umutiti 250 g margarina sa 200 g šecera u prahu i dodavati 200 g mleka u prahu. Pre mucenja mikserom, i šecer i mleko prvo pažljivo promešati, pa tek onda mutiti, da se ne napravi `oblak` od praha, što važi za sve praškaste sastojke (puding, šlag i sl.). Kada je dobro umuceno, postepeno dodavati ohlaen fil.

Posebno umutiti 500 g šlaga u prahu sa 3 dl hladne kisele vode i na kraju dodati pavlaku.

Filovati celo pakovanje korica za rozen tortu: kora, fil, šlag, kora, fil, šlag... Tortu nafilovati dan pre služenja, da bi se korice i fil sjedinili.

Umutiti 300 - 400 g šlaga sa oko 2 dl obicne hladne vode i premazati sve vidne delove torte.

Kolicina šlaga zavisi koliko želite da ukasite tortu i za koju priliku je pripremate.

Savet

Torta na mojoj fotografiji je napravljena od polovine mere i za svakodnevnu priliku, pa nije posebno dekorisana, a od cele mere je vrlo visoka i jako izdašna, za više od 20 osoba. Drugu polovinu korica ušuškam da se ne lome i suše, pa napravim poslasticu kasnije ili upotrebim za nešto drugo. Recept sam dobila od prijateljice pre 1,5 godinu i napravila sam je bar 50 puta za razne prilike (svadbe, slave, roendani, mladenci, za svaki dan ...) Neete se zastideti, sastojci su arobni, a topi se u ustima.