

Beli an?eo sa vocem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za rozen tortu
- **1 l** mleka
- **4** pudinga od vanile
- **200 g** bele cokolade
- **12 kašika** šecera
- **100 g** mleka u prahu
- **250 g** margarina
- **125 g** putera
- **500 g** šlaga
- **4** kisele pavlake
- **300 g** mix smrznutog voca

Priprema

Skuvati puding u zaslašenom mleku, dodati 100 g cokolade i mešati dok se ne rastopi. Kada se puding ohladi sjediniti ga sa puterom, margarinom i mlekom u prahu. Preostalu cokoladu sitno iseckati i umešati u fil. Umutiti šlag sa hladnom vodom, dodati kiselu pavlaku. Voce sitno iseckati. Filovati: Jednu koru premazati filom od pudinga, pa filom od šlaga, staviti svuda po kori malo voca, pa kora i sve tako dok ima materijala, poslednju koru premazati šlagom.

Savet